

# Kröstchen vom Schweinefilet mit Champignons

## Zutaten (für 3 Personen):

500 g Schweinefilet  
400 g Champignons  
3 EL gehackte Petersilie  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
Öl zum anbraten  
Salz  
Pfeffer  
ca. 75 g Butter  
1 Beutel Sauce Hollandaise  
100 g Sahne  
Worchestersauce

## Zubereitung

Pilze und Frühlingszwiebeln in Streifen bzw. Ringe schneiden.

Das Schweinefilet in 3 Stücke schneiden und in etwas Öl rundum kräftig anbraten. Salzen und Pfeffern und dann in eine gefettete Auflaufform legen.

In der Pfanne, in der das Filet angebraten wurde, die Pilze und die Frühlingszwiebeln in etwas Öl scharf anbraten, salzen und pfeffern und über die Filets verteilen.

Die Sauce Hollandaise in 125 ml kalten Wasser anrühren und aufkochen. Die Sahne zugeben und erneut aufkochen. Vom Herd ziehen und dann die in Stückchen geschnittene Butter und die Petersilie unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und einen Spritzer Worcestersauce abschmecken.

Die Sauce über die Filets und Pilze gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft) bzw. 200 Grad (normal) ca. 25 min. garen.

Die Filets aufschneiden und mit der Pilzen/Zwiebelmasse anrichten.

*Dazu passen Röstis.*