

Filettopf Jäger Art



1 kg Schweinefilet
100g Katenschinken, klein gewürfelt
2 mittelgroße Zwiebeln, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
400g Champignons
400g Pfifferlinge
200 ml Fleischbrühe
1 Becher Crème fraîche
200 ml Sahne
1 TL Senf
1 EL Tomatenmark
1 Bund Petersilie, gehackt
4 Zweige Rosmarin
1/2 Bund Thymian
1 EL Öl
1 EL Butter
Salz und Pfeffer

Vom Schweinefilet die weiße Haut entfernen. Butter und Öl zusammen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.

Filet ca. 10 Minuten von allen Seiten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

Im Bratfett Zwiebeln, Knoblauch und Schinken gut bräunen. Die Pfifferlinge und Champignons putzen. Pfifferlinge je nachgröße une evtl. teilen, Champignons in Scheiben schneiden und mitbraten. Rosmarin und Thymian zugeben.

Mit Brühe ablöschen und Sahne und Crème fraîche zugeben. Das ganze mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Senf kräftig abschmecken. Die Soße abkühlen lassen, das Filet Scheiben schneiden und in die Soße geben.

Petersilie dazu und durchrühren, kühl stellen.

Am nächsten Tag in einer Auflaufform im Backofen bei 100C ca. 2 Stunden in erwärmen. So bleibt das Fleisch rosa.

Dazu passen Bandnudeln oder Reis.