Schweine -Filettopf

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 kg Schweinefilet(s)
- -1 EL Öl
- 1 EL Butter
- n. B. Salz und Pfeffer
- 2 m.-große Zwiebel(n), fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe(n), fein gewürfelt
- 100 g Katenschinken, in sehr kleine Würfel geschnitten
- 500 g Champignons
- 200 ml Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 200 g Crème fraîche oder Schmand
- 1 EL Tomatenmark, 3-fach konzentriert
- 1 TL Senf
- etwas Speisestärke, optional
- 1 Bund Petersilie, gehackt, oder 3 EL TK-Ware

Zubereitung:

Vom Schweinefilet die weiße Haut entfernen. Das Öl mit der Butter erhitzen, nicht zu heiß werden lassen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten von allen Seiten braten.

Es soll innen noch rosa sein. Dann herausnehmen und auf einem Teller (damit der Fleischsaft aufgefangen wird) erkalten lassen.

Im Bratfett Zwiebeln, Knoblauch und Schinken gut bräunen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden und mitbraten. Mit Brühe ablöschen und Sahne und Crème fraîche oder Schmand und den ausgetretenen Fleischsaft zugeben.

Die Soße mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Senf kräfig

abschmecken. Sollte sie zu flüssig sein, etwas Speisestärke in wenig kaltem Wasser anrühren und unter Rühren zur kochenden Soße geben, bis zur gewünschten Konsistenz.

Die Soße abkühlen lassen.
Das kalte Fleisch in 1 cm breite Scheiben schneiden und dann in Streifen. Dann in die Soße geben, die Petersilie
dazu und durchrühren, kühl stellen.

Am nächsten Tag das Gericht auf kleiner Flamme erhitzen, jedoch nicht mehr kochen. So bleibt das Fleisch rosa.
Die Soße nochmals abschmecken.