

Schweinefilet mit Champignons im Blätterteig

300 g	Champignons oder gemischte Pilze z. B. Steinpilze, Champignons, Braunkappen, Pfifferlinge
2	Zwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
600 g	Schweinefilet
100 ml	Sahne
	Petersilie oder Thymian oder Rosmarin
1	Ei, getrennt
300 g	Blätterteig
20 g	Butter
2 EL	Mehl
300 ml	Vollmilch
	Muskatnuss
	Salz, Pfeffer
1 EL	körniger Senf



Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln.

Filet waschen, trocken tupfen

In 1 EL Butter und 2 EL Öl in der Pfanne scharf anbraten, bis es an beiden Seiten goldbraun ist, (ca. 5 - 7 Minuten), herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Zwiebeln und Knoblauch in einer heißen Pfanne mit Öl glasig schwitzen,
Pilze zugeben und weiter braten, Sahne zugeben und köcheln lassen, bis die entstandene Pilzflüssigkeit verdampft ist und die Masse eingedickt ist. Notfalls mit Eigelb oder Semmelbrösel andicken.
Petersilie oder Rosmarin untermischen, salzen und pfeffern.
Etwas abkühlen lassen.

Ofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) oder 180°C Umluft vorheizen.

Blätterteig auf einem Backblech mit Backpapier ausrollen.

Abgekühlte Pilz-Mischung darauf verteilen und das Schweinefilet darauf setzen.

die Ränder mit Eiweiß bestreichen und gut andrücken.

Filet im Teigmantel umdrehen, sodass die gefalteten Ränder unten sind, mit Eigelb bestreichen, bei 200°C für ca. 30 Minuten backen, es soll schön goldbraun sein.

Anschließend 5 - 10 Minuten im offenen Ofen ruhen lassen.

Bechamelsauce

Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Mehl hinzugeben und Schritt für Schritt die Milch hinzufügen.

Sobald die Masse dick und geschmeidig ist, mit Muskatnuss und Salz würzen und körnigen Senf hinzufügen.

Dazu: Basmatireis und Blattsalat

Möhrenstifte

Herzoginnenkartoffeln

Ofenkartoffeln

Kartoffelbrei mit Maronen

grüner Salat mit Pinienkernen und Orangenzenen