

Filettopf

1000 g	Schweinefilet
2 El	Körnersenf
12 Scheiben	geräucherter Schinken
400 g	Champignons
400 ml	Schlagsahne
1 El	geräucherter Paprika
1 El	Currypulver
1 EL	Majoran
	Pfeffer



Schweinefilet abspülen, trockentupfen, in dicke Scheiben schneiden.
Jedes Medaillon mit Senf bestreichen und mit einer halben Scheibe Schinken umwickeln.
Fleischstücke nicht zu nah in zwei weiße Auflaufform legen.
(oder große braune + eine weiße oder Jenaer Glasformen mit Deckel)
Dabei eine Form mit dünnen und eine mit dicken Scheiben füllen.

Backofen vorheizen auf Ober-/Unterhitze 180°C.

Champignons vierteln und in die Zwischenräume der Fleischstücke drücken.

Für die Sauce Sahne mit Pfeffer, Majoran, Paprika und Curry mit dem Pürierstab mischen
und über die Medaillons gießen.

Die Formen **zugedeckt** in den Backofen schieben.
50 Minuten backen.