

GATCH GAP REZEPTE

SCHWEINEMEDALLIONS MIT PILZRAHMSAUCE UND SPÄTZLE

Zubereitungszeit 30 min | Für 6 Personen



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 Bratert **Zwiebeln**, **Knoblauch** und **Schinken** gut bräunen. Die **Champignons** putzen und in Scheiben schneiden und mitbraten. Dann mit **Brühe** abblanchen und **Sahne** und **Crème fraîche** oder **Schmand** und den ausgetretenen Fleischsaft zugeben. Die Soße mit **Salz**, **Pfeffer**, **Tomatenmark** und **Senf** kräftig 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.
- Dazu schmeckt Baguette, aber auch **Spätzle** und Salat.
- **Tipp:** Sollte am Vortag zubereitet werden. Deshalb auch gut geeignet für feste mit größerer Personenzahl.

Zutaten

•	1 kg	Schweinefilet
•	1 EL	Öl
•	1 EL	Butter
•	n. B.	Salz und Pfeffer
•	2 m.-große	Zwiebeln, fein gewürfelt
•	1	Knoblauchzehe, fein gewürfelt
•	100g	Katenschinken, in sehr kleine Würfel geschnitten
•	500g	Champignons
•	200 ml	Fleisch oder Gemüsebrühe
•	200 ml	Sahne
•	200 g	Crème fraîche oder Schmand
•	1 EL	Tomatenmark
•	1 TL	Senf
•	etwas	Speisestärke, optional
•	1 Bund	Petersilie, gehackt
•	28 cm Pfanne	
•	Catch Cap	

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!



CATCHCAP