

SCHWEINEFILET IM KRÄUTERMANTEL MIT PILZRAGOUT UND



Zutaten (10 Personen)

- 1,5 kg Schweinefilet, schier
- 30 g Rapskernbratöl
- Steinsalz
- Pfeffer, schwarz
- 30 g Petersilie, Blatt
- 10 g Rosmarin, frisch
- 60 g Senf, mittelscharf
- 100 g Zwiebeln
- 30 g Rapskernbratöl
- 2,5 kg Pilze (z.B. Kräuterseitlinge und Zitronenseitlinge)
- Steinsalz
- Pfeffer, schwarz
- 2 Zitronen, unbehandelt
- 250 g Schlagsahne
- 250 g Gemüsebrühe
- 120 g Schmand
- 10 Tellerrösti

Schweinefilet im Kräutermantel mit Pilzragout und Tellerrösti

Zubereitung

1. Schweinefilet mit Rapskernbratöl einreiben und mit Steinsalz und Pfeffer würzen.
2. Schweinefilet auf eine GN legen und im Combidampfgarer bei 90°C für etwa 35 Minuten bei Heißluft garen.
3. Kräuter fein schneiden.
4. Gegarte Schweinefilet mit Senf einreiben und in den geschnittenen Kräutern wälzen. Anschließend nochmals im vorgeheizten Combidämpfer bei 200°C für etwa 4 Minuten fertig garen.
5. Zum Schluss die Schweinefilet in etwa 50 g Scheiben schneiden.
6. Für das Pilzragout die klein gewürfelten Zwiebeln mit dem Rapskernbratöl dünsten.
7. Die geputzten und geschnittenen Pilze mit anbraten.
8. Mit Steinsalz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.
9. Schlagsahne, Gemüsebrühe und Schmand zugießen und etwa 10 Minuten köcheln lassen bis das Ragout bindet.
10. Tellerrösti auf einem Gitter im vorgeheizten Combidämpfer bei 190°C für 15 - 20 Minuten bei Heißluft garen.
11. Den Tellerrösti auf einen Teller legen. Das Pilzragout oben draufgeben und jeweils 3 Scheiben vom Schweinefilet anlegen. Mit frischen Kräutern garnieren.

Tipp

Die Schweinefilet können auch, anstatt nochmals im Combidampfgarer bei 200°C Heißluft, in Scheiben geschnitten werden und in der Pfanne fertig gebraten werden.



Mit freundlicher Unterstützung