



Hauptgang

Schweinsfilet mit Champignons gratiniert

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

800 gr	Schweinsfilet, in 2-3 cm dicke Stücke geschnitten und mit Fleischgewürz – oder Salz und Pfeffer aus der Mühle – würzen. Mit dem Handballen die Fleischstücke flachdrücken. Etwas Mehl zum bemehlen des Fleisches Etwas Olivenöl (oder Bratbutter) zum Anbraten des Fleisches Etwas Butter für das Ausbuttern der Gratinform
1 Stück	Zwiebel, geschält, fein gehackt
2 Zehen	Knoblauch, geschält, fein gehackt (oder gepresst)
300-400 gr	Champignons (wenn möglich "braune", da diese mehr Geschmack aufweisen), geputzt und in Scheiben geschnitten
2 dl	Weisswein, trocken
2-3 dl	Rahm (Sahne), oder Halbrahm
1 TL	Rindsbouillongranulat (oder 1 Rindsbouillonwürfel zerbröselt, oder 1 MSP Rinderbrühekonzentrat, z.B. Liebig)
2 ganze	Camembert (französischer Weichkäse), in dünne Tranchen geschnitten
Gewürze:	
2 Zweige	Thymian, frisch, die Blätter davon fein gehackt (oder 1 TL getrocknet)
2 Zweige	Majoran, frisch, die Blätter davon fein gehackt (oder 1 TL getrocknet)
1/2 Bund	Petersilie, frisch, die Blätter davon fein gehackt
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Gratinform	Eine weite, flache Gratinform ausbuttern.
Schweinsfilettranchen	Die bereits gewürzten Schweinsfilettranchen kräftig bemehlen.
Bratpfanne, Olivenöl, Fleischstücke	In einer Bratpfanne das Olivenöl (oder die Bratbutter) erhitzen und die gewürzten und bemehlten Schweinsfilettranchen darin allseits scharf anbraten. Der Bratpfanne entnehmen und in die gebutterte Gratinform legen.
Zwiebeln, Knoblauch	Die feingehackte Zwiebel sowie die feingehackten Knoblauchzehen in der Bratpfanne glasig dünsten
Champignons	Die in Scheiben geschnittenen Champignons dazugeben und mitdünsten. Solange dünsten, bis das – sich aus den Champignons lösende – Wasser verdunstet ist. Dieses Champignons-Zwiebel-Knoblauchgemisch auf den Fleischstücken in der Gratinform gleichmässig verteilen.
Camembert	Die in feine Tranchen geschnittenen Camemberts ebenfalls gleichmässig über das Champignons-Zwiebel-Knoblauchgemisch verteilen
Weisswein, Rahm, Rindsbouillongranulat	Den Bratfond dem Weisswein ablöschen. Das Rindsbouillongranulat beifügen. Den Rahm dazugeben. Einen Moment köcheln lassen. Sollte die Sauce noch keine sämige Konsistenz aufweisen, etwas einkochen (oder mit etwas Maizena [Saucenbinder] eindicken). Die Gewürze (Thymian, Majoran, Petersilie) dazugeben und kurz mitköcheln. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Sauce gleichmässig über den Inhalt der Gratinform giessen. Mit ALU-Folie zugedeckt mindestens 4-5 Stunden (noch besser über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen.
Backofen	Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Gratinform während 20-30 Minuten auf mittlere Schiene gratinieren.

Tipp: Dazu passen Eierspätzli (oder feine Eiernüdeli)