

Schweinefilet mit einem Pilzragout

La Mise en Place:

300 g Schweinefilet, Pfeffermühle, 100 g Champignons, 50 g Shiitake, 50 g Austernseitlinge, 1 Knoblauchzehe, 2 Zweiglein Thymian, Olivenöl, 30 g Speckwürfelchen, Pfeffermühle, 1 dl Bouillon, 1 Becher Sossenthalbrahm, Cayenne, allenfalls wenig Maizena

Die Vorbereitung:

Das Fleisch mit Pfeffer bestreuen. Champignons, Shiitake und Austernseitlinge in Stücke schneiden. Den Knoblauch klein schneiden und die Thymianblättchen hacken.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Filet darin rundum fünf Minuten anbraten. Auf ein ausgelegtes Blech setzen und in den Ofen schieben.

Im Bratsatz die Speckwürfelchen rösten und den Knoblauch zufügen. Pilze begeben und drei Minuten dünsten. Mit Pfeffer bestreuen. Die Hälfte der Pilze herausnehmen und warm stellen. Restliche Pilzchen mit der Bouillon löschen. Sossenthalbrahm zufügen, mit Pfeffer, Cayenne und Thymian schön rassig würzen. Die Sosse bei kleiner Hitze fünf Minuten einköcheln, allenfalls mit wenig Maizena binden.

Das Backen:

Im auf 120° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

Die Vollendung:

Das Fleisch in Tranchen schneiden und mit der Sosse anrichten. Beiseitegestellte Pilze darüberstreuen.

Das passt dazu:

Weisser Reis

