

# SCHWEINEFILET im Kräutermantel

4 Personen

2 Schweinefilet  
1/2 kg Kartoffeln (festkochend) & 1/2 kg Karotten  
200 gr Butter  
1 Bund Petersilie (kraus) und etwas Maggi-Kraut

Provence -Kräuter  
Bratbutter  
Salz & Pfeffer aus der Mühle  
50 gr. Pfifferlinge  
1 Schuss Noilly-Prat  
100 gr. Saucen-Halbrahm  
1 Würfel Rinds-Bouillon

## **Zubereitung**

Kartoffeln, Karotten + Kräuter ;

Kartoffeln + Karotten schälen und in 1-2 cm Würfel schneiden, im Salzwasser garen.

Nach Möglichkeit in 2 Pfannen extra garen.

Die Kräuter fein hacken

Nach dem wasser-abgießen das Ganze in heisser Butter schwenken und die gehackten Kräuter dazugeben.

Schweinefilet

Filet-Strang als Ganzes, mit Salz und Pfeffer würzen

Anschließend gut in der Kräutermischung wenden

für bessere Haftung der Kräuter ev. leicht mit Senf einreiben

und in reichlich heisser Brat-Butter in einer Pfanne ca. 2-3 Minuten pro Seite rundherum anbraten, dann im vorgewärmten Ofen bei 90°C ca. 20 Min. niedergaren.

Sauce

Pfifferlinge putzen und klein schneiden

Den Bratensatz mit einem Schuss Noilly-Prat, oder Weisswein und ca.1dl Rinds-Bouillon ablöschen, reduzieren und mit Saucen-Halbrahm eindicken und abschmecken.

Zum Schluss die klein geschnittenen Pfifferlinge unterziehen, und kurz aufkochen.

Die Filets in Medaillon schneiden und auf dem Teller mit der Sauce nappieren und servieren.