Filettopf

Ein Gericht, das am Vortag zubereitet werden sollte – dann schmeckt es besonders gut !

Für 4 – 5 Portionen :

1 kg Schweinefilet

100 gr Katenschinken, in sehr kleine Würfel geschnitten (gibt es bereits fertig abgepackt)

2 m.-große Zwiebel, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe

500 gr frische Champignons, in Scheiben geschnitten

250 ml trockenen Weißwein

2 geh. TL gekörnte Brühe

150 gr Creme fraiche

200 ml Sahne

1 geh. TL Senf

1 geh. EL Tomatenmark, 3-fach konzentriert

1 Bund glatte Petersilie, nur die Blätter klein gehackt

Butterschmalz, Salz, Pfeffer,

1 Prise Zucker

Butterschmalz in einem kleinen Bräter zerlassen.

Das Filet waschen, trocknen, salzen, pfeffern und von allen Seiten kräftig anbraten. Es sollte innen noch rosa bleiben.

Filet herausnehmen und auf einem Teller auskühlen lassen. Den Fleischsaft dabei unbedingt auffangen.

Im Bratenfett den Speck und die Zwiebeln anbraten, Champignons dazugeben.

Alles etwas zur Seite schieben und ein Loch in die Mitte machen. Das Tomatenmark dort hineingeben und anrösten lassen. Anschließend alles gut miteinander vermengen.

Mit dem Weißwein ablöschen, gekörnte Brühe einrühren. Etwas einkochen lassen.

Creme fraiche, Sahne und ausgetretenen Fleischsaft unterrühren.

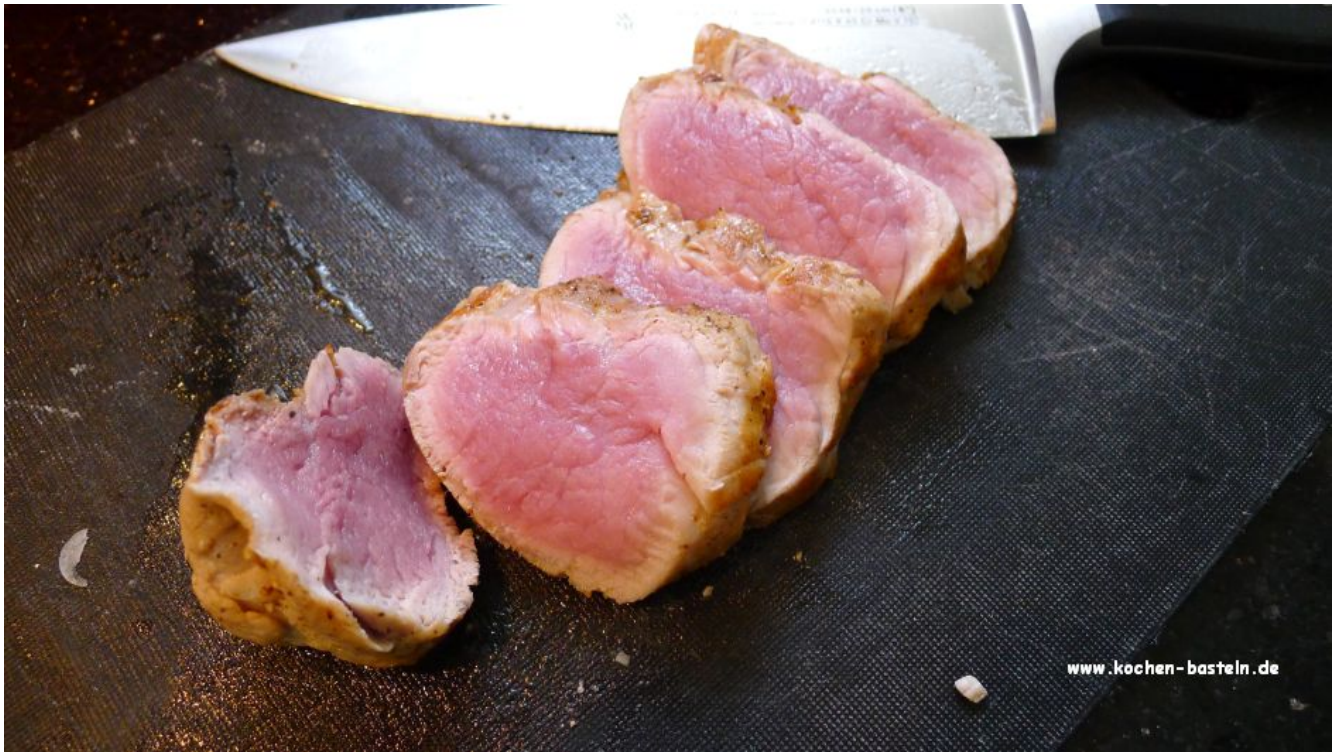
Mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Etwas köcheln lassen. Temperatur abschalten.

Knoblauch pressen und einrühren.

Das Filet in Scheiben und anschließend in Streifen schneiden.

Filet in die Sauce geben und alles abkühlen lassen.



Da

s Gericht am nächsten Tag nur noch erwärmen – nicht kochen lassen.

So bleibt das Fleisch zart.

Die gehackte Petersilie unterrühren. Evtl. nochmals abschmecken.

Dazu schmecken Spätzle und Salat.

Es läßt sich auch sehr gut einfrieren. Idealerweise sollte es dann am Vortag langsam im Kühlschrank auftauen, damit es nur erwärmt werden braucht.

Da sich dieses Gericht auch für viele Portionen eignet ist es auch partytauglich.

Quelle : http://www.chefkoch.de/rezepte/1342761239096947/Filettopf.html

---

Brokkolisuppe

Schnell – einfach – lecker !

Für 2 Portionen :

100 gr kleine Speck-/ Schinkenwürfel (gibt es schon fertig abgepackt, z.B. Katenschinken)

1 EL Öl

1 Zwiebel, klein gewürfelt

1 Brokkoli, gewaschen, Röschen vom Stängel schneiden

ca. 400 ml Wasser

1 geh. TL gekörnte Brühe

1 Becher Creme fraiche

Salz, Pfeffer

Die Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne auslassen, bis sie knusprig sind. Anschließend auf Küchenkrepp verteilen, damit das überschüssige Fett aufgesogen werden kann.

Öl in einem Topf erwärmen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Die Brokkoliröschen dazugeben.

Mit Wasser ablöschen. Die gekörnte Brühe einrühren.

Wenn die Brokkoliröschen weich werden, alles pürieren (z.B. mit einem „Zauberstab“).

Eßlöffelweise Creme fraiche unterrühren, bis eine angenehme Konsistenz erreicht ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gerösteten Speckwürfel darüber streuen.

Dazu passen Blätterteigstangen.

Rahm-Pilze mit viel Knoblauch

Wer nicht so ein ausgesprochener Knoblauch-Fan ist, sollte ihn entweder ganz weglassen oder vielleicht nur eine Zehe (kleingehackt) mit den Zwiebeln andünsten !

<u>Für ca. 2 – 3 Portionen :</u>

1 m. Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten

500 gr. braune Champignons, in Scheiben geschnitten

ca. 100 ml trockenen Weißwein

2 TL gekörnte Brühe

1 EL Creme fraiche

1 Becher (150gr) saure Sahne

1 Prise braunen Zucker

Salz, Pfeffer

Knoblauch nach Belieben, frische glatte Petersilie

ein Stückchen Parmesan

Die Zwiebelwürfel in etwas Olivenöl andünsten.

Die Pilze dazugeben und anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und die gekörnte Brühe darin auflösen lassen.

Creme fraiche und saure Sahne unterrühren und solange köcheln lassen, bis es sämig ist.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Knoblauch (gepresst) abschmecken.

Petersilie hacken, Parmesan frisch reiben.

Schmeckt gut zu Nudeln und grünem Salat.

Guten Appetit !