



Schweinefilet-Gratin mit Pfifferlingen (4 Portionen)

Zutaten:

400 g Kräuterseitlinge
250 g braune Champignons
2 Knoblauchzehen
1 Schalotte
8 Schweinefiletmedaillons (ca. 600-800 g)
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
4 EL Frühlingszwiebelringe
2 EL Pflanzenöl
100 ml Weißwein
100 ml Weihenstephan Schlagrahm
350 g Weihenstephan Sahnejoghurt mild Griechischer Art
400 g Mehl
3 EL Hartweizengrieß
3 Eier
ca. 150 ml Weihenstephan H-Milch, 3,5 % Fett
3 EL gemischte gehackte Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Kerbel)

Zubereitung:

1. Pilze putzen und ggf. kleiner schneiden. Knoblauch und Schalotten abziehen und fein würfeln. Fleisch trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, in erhitztem Öl von jeder Seite ca. 1-2 Minuten anbraten, in eine ofenfeste Form geben und mit Frühlingszwiebeln bestreuen. Knoblauch und Schalotte im verbliebenen Bratöl ca. 3 Minuten anschwitzen, Pilze zugeben, weitere ca. 3 Minuten dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und über dem Fleisch verteilen.
2. Für die Sauce Bratensatz mit Weißwein ablöschen, Sahne und 250 g Joghurt einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce über das Fleisch geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 15-20 Minuten gratinieren.
3. Für die Kräuter-Spätzle Mehl, Grieß, Eier, Milch, restlichen Joghurt und Kräuter in eine Schüssel geben, mit 1/4 TL Salz vermengen und mit einem Kochlöffel so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen, mit einer Spätzlepresse portionsweise in kochendes Salzwasser drücken und garziehen lassen. Schweinefilet-Gratin auf Tellern anrichten, mit Kräuterspätzle und nach Wunsch mit gemischtem Blattsalat servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Niveau: mittel