

Schweinefilet in Rahmsoße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Schweinefilet, Butterschmalz, Steakpfeffer, Paprikapulver, Pfeffer, 1 große Zwiebel, 3 Becher süße Sahne, Basilikum, Kräuter der Provence, Paprika Pfeffer, Steakgewürz, Knoblauch, Sojasoße, 1 Becher Bressot oder Le Tatar Frischkäse mit Kräutern, 1 Teelöffel Senf, 2 Esslöffel Mehl, 50 gr Parmesankäse, 500 gr Spätzle.

Die Vorbereitungen:

Schweinefilet in Scheiben schneiden. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Die Zwiebel kleinhacken und separat braten.

Für die Soße die Sahne mit Basilikum, Kräutern der Provence, Paprikapulver, Pfeffer Steakgewürz, Knoblauch und Sojasoße gut verrühren. Den Becher Bressot (Le Tatar) mit dem Senf verrühren, die Masse unter die gewürzte Sahne mischen und 2 Essl. Mehl unterrühren.

Spätzle nach Packungsangabe kochen.

Die Zubereitung:

Filet in Butterschmalz braten und mit Steakpfeffer, Paprikapulver, Pfeffer, Knoblauch (am besten frisch) Curry abschmecken. Das Fleisch und die Zwiebel miteinander vermischen und in einen Bräter oder eine Auflaufform füllen.

Die Soße über das Fleisch geben mit Parmesan bestreuen und bei 200 °C Umluftherd 180 °C) ca. 1 Std. überbacken.