



Schweinefilet mit Senfrahm und Porree-Nudeln

Zutaten für 4 Personen:

8 Schweinefilet-Medaillons (à ca. 60 g)
3 EL Löwensenf extra (oder anderen Senf-scharf)
16 Baconscheiben
2 Schalotten
300 g Pfifferlinge
3 EL Öl
200 g Sahne
Salz – Pfeffer
150 g geriebener Emmentaler

Zutaten für Porree-Nudeln

250 g Bandnudeln (z.B. Tagliatelle) - 1 Stange Porree (Lauch) ¼ l Milch - Salz – Pfeffer - 2 EL Butter - 3 EL Mehl - 400 ml Gemüsebrühe (instant)
3 EL körniger Senf

Zubereitung:

Die Medaillons trocken tupfen, mit 2 EL Senf bestreichen und mit je 2 Baconscheiben umwickeln. Die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Pfifferlinge putzen. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten anbraten. Auf 4 kleine Gratinformen – oder 1 Große – verteilen. Den Backofen auf 180 ° (Umluft: 160°) vorheizen. Die Schalotten im Bratfett andünsten, Pfifferlinge zufügen und mitdünsten. Die Sahne mit dem übrigen Senf einrühren, mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Soße und Pilze auf den Medaillons verteilen, den Käse aufstreuen. Ca. 15 Minuten im Backofen gratinieren.

Zwischenzeitlich: Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung garen. Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Butter erhitzen, Porree darin andünsten. Mit 1 EL Mehl bestäuben und anschwitzen. Mit Brühe und Milch unter Rühren ablöschen. Aufkochen und da. 5 Minuten köcheln. (Senf in die Soße rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.) Nudeln abgießen und abtropfen lassen. – Nudeln mit der Lauch Soße mischen, zusammen mit den Medaillons anrichten.

Bon appé tit!