



## Schweinefilet mit Senfrahm

### **Zutaten für 4 Personen:**

8 Schweinefilet-Medaillons (à ca. 60 g)  
3 EL „Löwensenf“ oder scharfen Senf  
16 Baconscheiben  
2 Schalotten  
300 g Pfifferlinge  
3 EL Öl  
200 g Sahne  
Salz - Pfeffer  
150 g geriebener Emmentaler  
Beilage: Kartoffeln

### **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 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Schalotten im Bratfett andünsten. Pfifferlinge zufügen und mitdünsten. Die Sahne mit dem übrigen Senf einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße und Pilze auf den Medaillons verteilen, den Käse aufstreuen. Ca. 15 Minuten im Backofen gratinieren. Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in Salzwasser garen. Evtl. mit Petersilie garnieren und zusammen auf vorgewärmten Tellern anrichten.

*Bon appé tit!*