

Überbackenes Schweinefilet mit Steinpilzen und Bandnudeln

Zutaten für 4 Personen:

30 gr. getrocknete Steinpilze
600 gr. Schweinefilet –
2 EL. Olivenöl - Salz - Pfeffer
50 ml. trockener Weißwein
40 gr. getrocknete Tomaten in Öl
½ Bund Petersilie
40 gr. Gauda
2 EL. Paniermehl
200 gr. Bandnudeln
100 gr. Champignons
1 EL Butter oder Margarine
1 Bund Möhren
1 EL. Bratenfond (Instant)
1 TL. dunkler Soßenbinder

Zubereitung:

Die Steinpilze ca. 1 Stunde in 150 ml Wasser einweichen. Das Schweinefilet in Medaillons schneiden und in heißem Öl von beiden Seiten jeweils 3 Minuten scharf anbraten. In ca. 5 Minuten fertig garen. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in eine flache, ofenfeste Form legen.

Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen. Das Einweichwasser der Pilze durch ein Sieb dazugießen, aufwallen lassen und auf die Hälfte einkochen. Die Tomaten fein würfeln. Die Petersilie hacken. Den Käse grob reiben. Die Tomatenwürfel mit Petersilie, Käse und Paniermehl mischen.

Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung ca. 8 Minuten garen. Die Pilze halbieren. Butter (oder Margarine) erhitzen. Die Pilze darin goldbraun braten, herausnehmen. Die Möhren längs halbieren. 50 ml. Wasser ins Bratfett gießen. Möhren darin ca. 5 Minuten dünsten. Die Pilze zufügen. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomaten-Käse-Masse auf die Schweinefilets geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe: 3) ca. 5 Minuten überbacken. Die Soße mit Bratenfond abschmecken, die Steinpilze in Streifen schneiden, zur Soße geben. Mit Soßenbinder binden, nochmals aufkochen.

Alles anrichten.

Bon appétit!