

Überbackenes Schweinefilet

Zutaten für 4 Personen:

550 g. Schweinefilet, 4-5 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 200 g. süße Sahne, 200 g. saure Sahne oder Creme fraiche, 200 g. mittelalter Bergkäse, 1 Bund Petersilie, 100 g. Butterschmalz, Salz, Pfeffer frisch aus der Mühle.

Zubereitung:

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filetmedaillons von beiden Seiten kräftig braun anbraten. Die Fleischstücke auf eine Aluform legen und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden und zerdrücken. Restliches Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin goldbraun anbraten. Mit der süßen und sauren Sahne übergießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Soße leicht abkühlen lassen. Die Petersilie waschen, klein schneiden und unter die Zwiebelsahnesoße heben. Die Soße über die Filetmedaillons in die Auflaufform gießen und ca. 35 Minuten in dem vorgeheizten Backofen bei 200 °überbacken. Dazu schmeckt Wildreis oder Bandnudeln und Blattsalate.