

Rezept

Schweinefilets mit Champignon-Bärlauch-Kruste

Ein Rezept von Schweinefilets mit Champignon-Bärlauch-Kruste, am 17.04.2024

Zutaten

2 Schweinefilets (à ca. 300 g)	Salz
frisch gemahlener Pfeffer	1 EL Butterschmalz
1 Scheibe Toastbrot	1 Schalotte
100 g Champignons	50 g Bärlauch
3 Stiele Petersilie	2 EL weiche Butter
300 g Bandnudeln	1 Stange Lauch
abgeriebene Schale einer ½ Bio-Zitrone	75 g Kräuter-Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Filets trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz erhitzen und die Filets darin rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen.
2. Inzwischen das Toastbrot mit den Händen fein zerbröseln, evtl. vorher entrinden. Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Champignons putzen und sehr fein hacken. Schalotte und Champignons in die noch heiße Pfanne geben und bei mittlerer Hitze so lange braten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen.
3. Den Bärlauch waschen, trockentupfen und putzen. Petersilie waschen und die Blättchen abzupfen. Beides fein hacken. Kräuter, Butter, Champignons und Toastbrösel verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schweinefilets mit der Kräutermasse bestreichen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) 15-18 Min. garen.
4. Inzwischen die Nudeln im kochenden Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Lauch putzen, waschen und längs in dünne Streifen schneiden. Lauch 3 Min. im Nudelwasser mitgaren, dann beides abgießen und abtropfen lassen. Zusammen wieder in den Topf geben. Zitronenschale und Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Filets aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und mit den Lachnudeln anrichten.