

Rezept

# Schweinefilet auf Pilzragout

Ein Rezept von Schweinefilet auf Pilzragout, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Schweinefilet	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Weißweinessig	<b>2 TL</b> Thymianblättchen
<b>2 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>1 kg</b> gemischte Pilze
Salz	Pfeffer
<b>100 g</b> Crème légère	Außerdem: Bratschlauch (oder Bratbeutel)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 366 kcal

## Zubereitung

1. Das Schweinefilet von Häutchen und Fett befreien und trockentupfen. Den Knoblauch schälen und in eine flache Schüssel pressen. Den Essig mit der Hälfte des Thymians unterrühren und das Fleisch darin an einem kühlen Ort mindestens 1 Std. marinieren, dabei immer wieder wenden.
2. Den Ofen auf 160° vorheizen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Pilze trocken abreiben, putzen und vierteln. Mit den Frühlingszwiebeln in einer Schüssel mischen und mit übrigem Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Die Crème légère unterrühren.
3. Die Frühlingszwiebel-Pilz-Mischung in den Bratschlauch füllen und das Schweinefilet darauflegen. Den Bratschlauch verschließen und oben einige Male einstechen. Auf den kalten Gitterrost legen und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 145°) ca. 35 Min. garen. Das Pilzragout mit dem Filet in Scheiben anrichten.