

## Rezept

# Schweinefilet mit Pilzen

Ein Rezept von Schweinefilet mit Pilzen, am 14.07.2024

## Zutaten

<b>700 g</b> Schweinefilet	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Senf (z. B. Honigsenf)
<b>600 g</b> Egerlinge oder Austernpilze	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1 TL</b> getrockneter Rosmarin	<b>150 g</b> Crème fraîche
<b>2 TL</b> Zitronensaft	<b>1 EL</b> Butter
<b>1 EL</b> neutrales Öl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 180 Grad).

---

2. Vom Schweinefilet dickere Sehnen abschneiden. Das Filet mit Salz und Pfeffer bestreuen und rundherum mit dem Senf einstreichen.

---

3. Die Pilze putzen, bei Bedarf mit einem feuchten Küchenpapier sauber abreiben. Bei den Egerlingen nur die Stielenden abschneiden, bei den Austernpilzen die Stiele komplett entfernen, sie sind zäh. Die Pilze in dicke Scheiben oder Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken.

---

4. Die Pilze mit dem Rosmarin, Knoblauch und Crème fraîche in einer ofentauglichen Form verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

---

5. Die Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen. Darin das Filet rundherum anbraten, dann auf die Pilze setzen und die Form in den Ofen (Mitte) schieben. Alles etwa 20 Minuten garen, kurz ruhen lassen und das Filet in Scheiben schneiden. Mit den Pilzen schmecken lassen.