



Schlemmerfilet

Saison	Ganzes Jahr	Anzahl Personen	4
Zubereitungszeit	20 Minuten	Art des Menüs	Hauptgericht
Gratinieren	15 Minuten		
Kochgeschirr	Gratinform		

600	g	Schweinsfilet	In 2 cm dicke Medaillons schneiden.
	Nach	Salz, Pfeffer	Würzen.
	Belieben		
1	EL	Bratbutter	Butter in der Bratpfanne erhitzen und Medaillons 1 Minute gut anbraten.
12-16	Tranchen	Bratspeck	Mit einer Specktranche umwickeln. In die Gratinform legen.
250	g	Champignons de Paris, gerüstet	In feine Scheiben schneiden.
1		Schalotte, gerüstet	Fein hacken.
1	EL	Bratbutter	In der Bratpfanne erhitzen. Schalotte andünsten. Champignons begeben und 2 Minuten mitdünsten.
	wenig	Salz und Pfeffer	Würzen.
1	EL	Thymianblättchen, frisch oder getrocknet	Mit Thymian abschmecken, begeben. Champignons auf den Medaillons verteilen.
100	g	Käse, gerieben	Käse darüber verteilen.
1,5	dl	Halbrahm	Halbrahm über den Käse giessen.
			Im auf 250°C vorgeheizten Ofen 15 Minuten gratinieren.

Autor/Quelle: Bäuerinnen-und Landfrauenverein beider Basel

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/

