

Das kleine Schlossgeheimnis dazu Röschti

Zutaten für 4 Personen

1 kg Schweinsfilet
2 EL Butter
2 EL Mehl
½ EL Bouillon
125 ml Milch
250 ml Rahm
300g Champignons frisch
1 EL Kerbel, gehackt (Maggichrut)
1 EL Petersille, gehackt
1 grosser Camembert
Weisswein zum ablöschen
1/2 Zitronensaft
Muskat, nach Geschmack
Dill, nach Geschmack
Salz und Pfeffer

Beilage

150g Butter zum braten
1,5 kg Kartoffeln (festkochend)
Salz



Zubereitung Medaillons

1. Filet in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und anbraten oder grillen.
2. Champignons in dünne Scheiben schneiden und in etwas Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Butter zerlassen, Mehl einrühren und mit Brühe, Milch und Sahne aufgießen. Kurz aufkochen lassen und danach vom Herd nehmen. Mit Weißwein, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nochmals kurz aufkochen lassen und zuletzt Kerbel, Petersilie und Dillspitzen unterziehen.
4. Das Fleisch in eine feuerfeste Form geben und die Champignons darauf verteilen. Camembert in Scheiben schneiden und auf die Pilze geben. Zuletzt mit der heißen Soße übergießen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten überbacken.