

Dänischer Filetbraten mit Senf-Sauce und schwedischen Kartoffeln

Zutaten für 2 Personen

Für Fleisch und Sauce:

- Schweinefilet à 250 g
- 150 g braune Champignons
- 1 TL heller milder Senf
- 100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- ½ EL Estragon
- 1 EL Mehl
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Für die Kartoffeln:

- 4 festkochende Kartoffeln
- 100 g Parmesan am Stück
- 50 g Butter
- Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Filet von Sehnen und Fett befreien, 4 dicke Scheiben daraus schneiden und leicht flachdrücken. Mehl, Salz und Pfeffer vermischen und die Fleischstücke darin wenden. Gut abklopfen, damit keine Panade ins Fett kommt. Butter in der Pfanne bräunen, die Fleischstücke bei starker Hitze von jeder Seite 2 Minuten braten, auf mittlere Hitze zurückschalten. Nochmals je 1 – 2 Minuten pro Seite weiterbraten und warm stellen.

Die Champignons in einem Topf in heißer Butter kurz dünsten. In die Bratbutter vom Fleisch Senf geben und gut verrühren. Wasser, die Flüssigkeit der Champignons und Doppelrahmfrischkäse darunter rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Estragon pikant abschmecken, Champignons hineinschütten und alles nochmal ziehen lassen.

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit salzigem kochendem Wasser ziehen lassen. Die gekochten Kartoffeln nach 15 Minuten aus dem Topf holen und jeweils mit einem Löffel einschneiden. Parmesan reiben. Butter und Parmesan darauf geben und im Ofen backen.

Dänischen Filetbraten mit Senf-Sauce und schwedischen Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Christoph Werner

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. März 2017

Episode: Skandinavische Küche