



Pilz-Ragout mit Schweinsfilet

Zutaten

Hauptgericht

Für 4 Personen

- 1 Schweinsfilet
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 2 EL Rapsöl
- 200 g weisse Champignons
- 100 g Shiitakepilze
- 100 g Austernseitlinge
- 60 g Speckwürfelchen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 dl Gemüsebouillon
- 180 g Saucenhalbrahm
- 2 Zweige Thymian

So gehts

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Gar ziehen lassen: ca. 20 Minuten

Gesamt: 35 Min.

1

Backofen auf 120 °C vorheizen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne im Öl rundum 5 Minuten anbraten. Auf ein Blech geben und im Ofen ca. 20 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 60 °C erreicht ist.

2

Pilze rüsten und in grobe Stücke schneiden. Speck in einer Bratpfanne anbraten. Knoblauch dazupressen. Pilze begeben und 2–3 Minuten andünsten. Die Hälfte der Pilze herausheben und warm halten. Restliche Pilze mit Bouillon ablöschen. Rahm begeben. Thymian darüberzupfen. Sauce bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch in dicke Tranchen schneiden. Mit Sauce anrichten. Beiseitegestellte Pilze darüberstreuen. Dazu passt Trockenreis.

Rezept: Margaretha Junker

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/pilz-ragout-mit-schweinsfilet>