

Dänische Schweinefiletmedaillons mit Champignons, Estragon und Frischkäse

- **Küche:**Dänisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelles, problemloses Pfannengericht, dabei so etwas von lecker

Zutaten

- 700 g Schweinefilets, küchenfertig geputzt
- 250 g frische Champignons, gesäubert, in Vierteln oder groben Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 100 g dänischer Frischkäse (Ersatzweise Gervais oder Philadelphia)
- 1 kleiner El Mehl
- 2 Tl Senf
- 30 g Butter
- 1 El Pflanzenöl
- 50 ml Fleischbrühe
- ¼ l trockener Weißwein
- 1 El frischer Estragon, gezupft, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schweinefilets in ca. 80 g schwere Stücke schneiden. Mit einer Klarsichtfolie leicht auf gleiche Größe plattieren, salzen, pfeffern und leicht in Mehl wenden.

Schritt2

Zunächst in einer Stielpfanne mit Pflanzenöl, 2 min. von jeder Seite anbraten, Farbe nehmen lassen, dann die Butter dazu geben. 1 - 2 min. weiter braten, heraus nehmen, warm stellen.

Schritt3

Die Platte hoch schalten, in der Bratbutter die Champignons scharf anbraten. Etwas zeitversetzt die Zwiebeln dazu geben, salzen, pfeffern und mit dem Mehl und Paprika, nach eigenem Geschmack bestäuben; verrühren.

Schritt4

Mit dem Weißwein und der Fleischbrühe aufgießen, glatt rühren,

Schritt5

2 min. leise köcheln lassen. Den Senf, Estragon und den Frischkäse verrühren.

Schritt6

Die Schweinefiletmedaillons und den ausgetretenen Fleischsaft wieder zufügen, pikant nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Medaillons „üppig“ mit der Champignon - Frischkäse Sauce überziehen.

Schritt9

Dazu passen Nudeln genau so gut wie ein zünftiger Kartoffelstampf.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** champignons, estragon, frischkäse, Hauptgericht, pfannengericht, schweinefilet, senf, Weißwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/daenische-schweinefiletmedaillons-mit-champignons-estragon-und-frischkaese/>