

# 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/>