



Schweinefilet - Medaillons in Pfifferlingsrahm mit Pasta

- **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' : '' });
```

Einfach und schnell als Auflauf, nicht nur für jeden Tag

Zutaten

- Für die Schweinefilet - Medaillons:
- 600 g - 700 g Schweinefilet in Medaillons à 80 g p. P. geschnitten
- (Geht auch mit Schweineschnitzeln)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 70 g geriebener Gouda
- Etwas Mehl zum Bestäuben
- Butterschmalz zum Braten
- Für den Pfifferlingsrahm:
- 300 g frische Pfifferlinge, geputzt, auf gleiche Größe geschnitten
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 El Butter
- 1 El Mehl
- 1 Becher Crème fraîche
- 75 ml Sahne
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Pfifferlinge putzen, nicht waschen, sonder mit einer kleinen Bürste säubern, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt3

Der Pfifferlingsrahm:

Schritt4

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen und die Pfifferlinge dazu geben, 3 min. zusammen schoren. Das Mehl verrühren und mit der Sahne und Crème fraiche aufgießen. Weitere 2 - 3 min. leise köcheln lassen, den Schnittlauch dazu geben.

Schritt5

Nunmehr die Schweinefilet - Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Leicht mit Mehl bestäuben und in heißem Butterschmalz ganz kurz anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt6

In eine ausreichend große Auflaufform geben und mit dem Pfifferlingsrahm überziehen.

Schritt7

Für ca. 20 - 25 min. in den auf 175° C vorgeheizten Backofen schieben, 10 min. vor Ablauf den geriebenen Gouda gleichmäßig verteilen, appetitlich, goldbraun überbacken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Rustikal, direkt aus dem Ofen in der Auflaufform zu Tisch geben; dazu schmecken mir grüne, in Butter geschwenkte Tagliatelle oder auch ein zünftiger Kartoffel Stampf.

Rezeptart: Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinefilet-medailleurs-in-pfifferlingsrahm-mit-pasta/>