

## Rezept für überbackene Filetkrüstchen

### Zutaten für dieses Rezept:

- 1000 g Kartoffeln
- 600 g Schweinefilet
- 400 g braune Champignons
- 100 g Butter
- 75 g Sahne
- 175 ml Milch 3,5% Fett
- 5 EL Olivenöl
- 3 - 4 Lauchzwiebeln
- 1 Tüte Sauce hollandaise für 125 g Butter
- Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

Schälen Sie die Kartoffeln, waschen sie und schneiden sie in Stücke. Kochen Sie die Kartoffeln dann ca. 20 Minuten in Salzwasser.

In der Zwischenzeit putzen Sie die Champignons und schneiden sie in Scheiben. Putzen und waschen Sie die Lauchzwiebeln und schneiden sie in Ringe. Waschen Sie die Petersilie und hacken sie fein.

Waschen Sie das Schweinefilet, tupfen es trocken und schneiden es in dicke Scheiben. Anschließend erhitzen Sie 2 EL Öl in einer Pfanne und braten das Filet darin an. Würzen Sie es mit Salz und Pfeffer, nehmen es aus der Pfanne und legen es in eine Auflaufform.

Geben Sie das restliche Öl in die Pfanne und braten die Champignons darin an. Geben Sie die Lauchzwiebeln dazu und braten auch diese kurz an. Würzen Sie das Ganze mit Salz und Pfeffer und geben es über das Filet.

Geben Sie nun 125 ml Wasser in einen Topf und rühren das Saucenpulver ein. Geben Sie dann die Sahne dazu und lassen die Sauce unter Rühren aufkochen. Nehmen Sie den Topf vom Herd und rühren 75 g Butter ein. Geben Sie die Petersilie dazu und verteilen die Sauce dann über dem Filet. Überbacken Sie das Ganze dann im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 25 Minuten.

Gießen Sie in der Zwischenzeit die Kartoffeln ab und stampfen sie mit 2 EL Butter und der Milch. Schmecken Sie den Kartoffelbrei mit Salz und Muskat ab. Alles auf 4 Teller verteilen und mit etwas Petersilie bestreuen.

**Guten Appetit!**

### Zubereitungsdauer:

Kochzeit: 0:45 h Gesamtzeit: 1:00 h

Wir hoffen, dass Ihnen das Rezept gefällt. Besuchen Sie uns doch bald mal wieder auf

<https://www.Rezepte-und-Tipps.com>

[Rezept für überbackene Filetkrüstchen als HTML-Seite](#)