

Schweinsfilet mit Rösti (4 Pers.)



Zutaten:

8 St. Schweinefilet – Mittelstücke je 60g
400g Blattspinat
50g Schalotten
30g Kräuterbutter
500g Kartoffeln
150g Champignons
250ml Bratensosse
20g Butter
50g Creme fraiche
Speiseöl zum Braten
Salz und Pfeffer aus der Mühle
wenig Muskatnussabrieb
Marinade nach Geschmack

Zubereitung:

1.
Das Fleisch mit dem Handballen zu Medaillons drücken und marinieren, im Kühlschrank 30 Minuten wirken lassen.
2.
In einer Bratpfanne Öl nicht zu stark erhitzen, das Fleisch je Seite etwa 4-5 Minuten braten. In Aluminiumfolie (zum warm halten) einwickeln danach 10 Minuten ruhen lassen.
3.
Schalotten fein hacken. In einer Pfanne die Kräuterbutter schmelzen, Schalotten sowie die Nüsse zufügen und 3 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Den Spinat dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, zugedeckt bei schwacher Hitze erwärmen.
4.
Kartoffeln grob reiben, mit Salz und Muskat würzen. In wenig Öl acht knusprige Taler backen.
5.
Champignons klein hacken.
Die Bratensosse in einer Pfanne erwärmen. In einer (anderen) kleinen Pfanne Butter schmelzen, Champignons dazu geben, leicht anbraten. Creme fraiche sowie die Hälfte der Bratensosse unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6.
Auf vorgewärmtem Teller erst Bratensosse, dann Pilzsoße, obenauf die Medaillons anrichten. Spinat und Rösti beifügen.