

Schweinefilet mit Pilzen und Frühlingszwiebeln

Zutaten für 4 Personen

- Schweinefilet (ca. 500g)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 250g Pilze (z.B. braune Champignons, Pfifferlinge)
- 3 EL Öl
- 50ml Weißwein
- 100ml Fleischbrühe
- 200 ml Schlagsahne
- 2 EL Salbei, gehackt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schweinefilet in 8 dicke Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Champignons vierteln.

In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Pilze darin anbraten. Frühlingszwiebeln kurz mitbraten. Mit Sahne und Brühe ablöschen. Mit 2 EL Salbei, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 3-4 Minuten einkochen lassen.

In einer anderen Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Die Schweinefilets ca. 5 Minuten rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pilze mit dem Pilzrahm servieren.