

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #99

Homecooking mit Markus

Schweinefilet mit Lauch in Pilzrahmsoße

Zutaten für 6 Pers.:

1-2 St. Lauch
400 g Champignons
1,2 kg Schweinefilet
250 g Sahne
etwas Milch
200 g Gouda

Gemüsebrühe
Soßenbinder
Öl, Salz, Pfeffer, Majoran



Zubereitung

Zuerst den Lauch putzen und in breite Ringe schneiden. Champignons putzen und halbieren oder vierteln (je nach Größe).

Das Fleisch in dicke Medaillons schneiden, etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Medaillons darin von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Lauch ebenfalls kurz in der Pfanne anbraten, Pilze zugeben und immer wieder wenden. Mit einem Schluck Weißwein ablöschen, Sahne zugeben mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Etwas Gemüsebrühe in Wasser anrühren (oder aus Suppengemüse kochen und ggf. pürieren) und dazu gießen. Dann alles gut verrühren, etwas Speisestärke in kaltem Wasser anrühren und ebenfalls zugeben und nochmal kurz Aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lauch-Pilz-Gemüse mit Soße in eine Auflaufform geben, Medaillons oben draufsetzen. Gouda über die Medaillons geben oder als Reibekäse über alles darüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15–20 Minuten überbacken.

Kartoffelknödel

Zutaten für 8 Pers.:

1,5 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
100 g Mehl
100 g Speisestärke
2 Eier
Hartweizengrieß
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

Die Kartoffeln mit der Schale (am besten am Vortag) kochen, pellen und abkühlen lassen.

Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Speisestärke, Salz, Ei, Pfeffer und Muskat verrühren. Falls der Teig zu klebrig ist, etwas Grieß zugeben.

Aus der Masse gleichgroße Knödel formen und in Salzwasser gut 20 Minuten ziehen lassen.

Auf Wunsch kann auch Petersilie in die Knödelteig oder Croutons in die Knödelmitte gegeben werden.



Viel Spaß beim Nachkochen!

Euer Markus

