

Schweinefilet im Wirsingmantel

Perfekt arrangiert mit Schupfnudeln und Pilzen

Zartes und saftiges Schweinefilet im Wirsingmantel, am Stück geschmort, an einer cremigen und aromatischen Sauce mit Champignons und Pilzmischung. Dazu reichen wir gebratene Schupfnudeln. Ein echter Leckerbissen für Euren Gaumen.

Zutaten

- 600 g Schweinefilet
- 10 Wirsingblätter
- 300 g Champignons
- 25 g getrocknete Mischpilze
- 3 EL Öl
- 2 EL Senf
- 3 Zwiebeln
- 60 ml Sherry medium
- 200 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne
- 1 TL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- 500 g Schupfnudeln

Zubereitung

- Die getrockneten Pilze abbrausen dann in lauwarmem Wasser 20-30 Minuten quellen lassen.
- Champignons abbürsten und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und kleinhacken.
- Die Wirsingblätter 2-3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren damit sie biegsamer werden. Dann abtropfen lassen und die Blätter zu einem Rechteck (sollte groß genug sein um um das Schweinefilet herum zu passen) auslegen.
- Die Schupfnudeln in Butter anbraten. Das Schweinefilet abwaschen und trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Öl in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten.
- Die ausgelegten Wirsingblätter mit Senf bestreichen und das Schweinefilet darauf platzieren. Den Wirsing um das Filet rollen und mit etwas Küchenschnur fixieren.
- Nun die Pilze, die getrockneten Pilze und die Zwiebeln in der Pfanne kurz schmoren dann herausnehmen und beiseite stellen.
- Gemüsebrühe, Sahne und Sherry verrühren und mit dem Schweinefilet in die Pfanne geben. Alles für 20-25 Minuten schmoren lassen, dann herausnehmen und noch kurz ruhen lassen.
- Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und unter die Sauce in der Pfanne rühren, dann Pilze und Zwiebel begeben, kurz aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken.
- Das Schweinefilet im Wirsingmantel in ca. 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und zusammen mit der Pilzsauce und den Schupfnudeln servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/schweinefilet-wirsingmantel/>