

Schweinefilet mit Champignon-Rahm-Sauce und Rosenkohl

Ein herrliches Gericht! Feinstes Schweinefilet. Die Silberhaut entfernt. Sie würde nicht durchgegart und man würde nur auf ihr herumkauen. In grobe Stücke geschnitten. Gewürzt und medium gebraten.

Dazu ein herrliches, dazu passendes Sößchen aus Champignons und Sahne. Ebenfalls leicht gewürzt.

Und dann die Beilage! Frisches, knackiges Gemüse. Rosenkohl. Nur leicht gegart in leicht gesalzenem, kochendem Wasser.

Und als Abschluss? Natürlich! Einige Scheiben Kräuterbutter auf die Schweinefilets.

[amd-zlrecipe-recipe:831]