

## Schweinefilet im Baconmantel mit Pfifferlingen in Senffrahm



### Zutaten (für 4 Portionen):

8 Schweinefiletmedaillons (à ca. 60 g)

16 Baconscheiben (ca. = 240 g)

2-3 EL Löwensenf extra

2 Schalotten

300 g frische Pfifferlinge

3 EL Öl

1 Becher Sahne (= 200 ml)

150 g geriebener Käse

Salz

Pfeffer

### Zubereitung:

Schweinemedallions mit je zwei Baconscheiben umwickeln und mit einem Esslöffel Löwensenf extra bestreichen. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Pfifferlinge putzen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Medaillons von beiden Seiten braten und auf vier kleine Auflaufformen verteilen. Elektrobackofen auf 180 Grad vorheizen. Schalottenwürfel in verbliebenem Bratensud glasig dünsten, Pfifferlinge hinzufügen und mitdünsten. Sahne und restlichen Löwensenf extra zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce und Pfifferlinge auf den Schweinemedallions verteilen, mit Käse bestreuen und ca. fünfzehn Minuten gratinieren (Elektro- und Erdgasbackofen: 180 Grad/Stufe 3, Umluft 160 Grad). Nach Wunsch mit Petersilie garnieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

### Pro Portion:

KJ/kcal: 4073/973

EW: 40,5 g

F: 90,0 g

KH: 3,0 g

BE: 0,1