

Schweinefilet in pikanter Senf-Sahnesauce



Zutaten für 4 Personen

600g Schweinefilet
250g Champignons (zur Not auch eine kleine Dose Champignons)
2 mittelgroße bis große Zwiebeln
neutrales Speiseöl
4 mittelgroße Gewürzgurken
200g Tomatenpaprika (abgetropft aus dem Glas)
200 ml Schlagsahne
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 Tl scharfer Senf
Salz
eine Handvoll frisch gehackte Petersilie

Zubereitung

Das Schweinefilet kalt abwaschen, mit Küchenpapier abtupfen und in Scheiben schneiden.

Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Die Gewürzgurken halbieren und in Streifen schneiden.

Die Tomatenpaprika in Streifen schneiden.

In einer beschichteten Pfanne mit hohem Rand etwas Öl erhitzen, das Fleisch dazu geben und rundum anbraten. Das Fleisch salzen und pfeffern, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Champignonscheiben in etwas Öl kurz andünsten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Wieder etwas Öl erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, Gewürzgurken, Tomatenpaprika und Champignonscheiben dazugeben, alles heiß werden lassen.

Sahne und Senf dazugeben, alles gut unterrühren, das Fleisch hinzufügen, heiß werden lassen und mit Salz, Pfeffer und Senf pikant abschmecken.

Vor dem Servieren mit Petersilie garnieren.

Dazu passen Reis aber auch Nudel- oder Kartoffelbeilagen.