

Filet mit Kartoffeln und Steckrübe

Zutaten (Für 4 Personen):

400g Steckrübe
500g Schweinefilet
400 ml Gemüsebrühe
250 ml Sahne
Mehl oder hellen Saucenbinder
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Zuerst die Kartoffeln und die Steckrübe schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Brühe zum Kochen bringen und die Kartoffel- und Steckrübenscheiben darin 1 Minute kochen. Beim Abschütten die Brühe auffangen und mit der Sahne kurz aufkochen. Mit Mehl andicken und abschmecken.

Das Filet in Medaillons schneiden und kurz anbraten.

Zuerst die Kartoffeln und die Steckrübe in eine Auflaufform geben. Das Filet darauf verteilen und mit Soße übergießen. Bei 180°C ca. 15 Minuten backen.

