



Landleiebe Filetgratin



Zutaten für 4 Portionen:

600g Schweinefilet
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
einige Thymianblättchen
2 EL Speiseöl
250g Champignons
3 Zwiebeln
100g Landleiebe Sahne
1-2 EL heller Saucenbinder
1 Beutel Kartoffelpüreepulver (fertig käuflich)
250ml Landleiebe Frische Landmilch
1 Packung (500g) Landleiebe Schichtkäse
Muskat, gemahlen
80g Landleiebe Landkäse zart-würzig

Zubereitung:

Filet trocken tupfen, in ca. zwei cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, in erhitztem Öl von beiden Seiten anbraten und in eine Gratinform (ca. 20x30 cm) legen. Champignons evtl. waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Champignons und Zwiebeln in das verbliebene Bratfett geben und ebenfalls anbraten. Sahne angießen, Saucenbinder einrühren, kurz aufkochen und auf dem Filet verteilen. Kartoffelpüreepulver nach Packungsanweisung mit der oben angegebenen Menge Milch zubereiten, etwas abkühlen lassen, den Schichtkäse untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und auf dem Gratin verteilen. Käse reiben, überstreuen und den Gratin im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas: Stufe 4, Umluft 180°C) ca. 25-30 Minuten garen. Nach Wunsch mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 30 Minuten

GARZEIT:

ca. 25-30 Minuten

TIPP:

Die Schichtkäse-Kartoffelmischung können Sie auch in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und als Tupfen auf den Gratin spritzen.