

# Gasthof Kreuz Frastanz

## Schweinefilet im Speckmantel auf feinem Pilzragout

Zutaten für 4 Personen:

600 gr. – 800 gr. Schweinsfilet  
8 - 12 Scheiben Schinkenspeck  
Salz, Pfeffer, Thymian und Gewürze  
Öl zum braten

600 gr. Pilze der Saison  
(Champignon, Kräuterseitling,  
Pfifferlinge, Steinpilze, Morcheln usw.)  
150 gr. Zwiebeln gehackt  
1 El. Butter  
Petersil, Schnittlauch  
Salz, Pfeffer  
1/8 l Sahne oder Creme Fraiche

Zubereitung:

Schweinefilet in 8 – 12 Medaillons schneiden  
würzen,  
mit Schinkenspeck umwickeln,  
auf beiden Seiten kurz anbraten,  
Medaillons auf ein Backblech geben,  
und ca. 20 Min. im vorgeheiztem Rohr bei 120° ziehen lassen.

Butter in die Pfanne mit dem Bratrückstand geben,  
gehackte Zwiebeln kurz anschwitzen,  
Pilze dazugeben, mit anschwitzen,  
würzen mit Salz Pfeffer und Kräutern  
Sahne oder Creme fraiche einrühren und kurz einkochen lassen.  
Gegebenenfalls etwas nachwürzen.

Als Belage empfehle ich:

Kartoffelgratin, Feine Bandnudeln, Risotto

## Kartoffelgratin

Zutaten für 4 Personen:

600 gr. geschälte Kartoffeln speckig  
1/8 l Sahne  
1/8 l Milch  
1 Eigelb  
1 Ei  
Salz, Muskatnuss  
Butter  
100 gr. Parmesan

Zubereitung:

Auflaufform mit Butter ausstreichen,  
Kartoffeln mit Milch Sahne Ei Eigelb Salz und Muskat  
vermischen in Auflaufform einfüllen, mit geriebenem  
Parmesan bestreuen,  
bei ca. 180° im Rohr bei Ober- und Unterhitze 30 – 40 Min.  
goldgelb backen.