

Schweinefilet auf frischen Champignons, in Gorgonzolasoße, als Beilage Kartoffelbrei

Zutaten für 4 Pers.

ca. 700 g Schweinefilet
500 g frische Champignons
1 gr. Zwiebel
150 g Gorgonzola
flüssiges Pflanzenfett
1/2 l süße Sahne, kann auch pflanzlich sein,
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2-3 Eßl. Calvados

ca. 1,5 Kg Kartoffeln, ca. 250 ml Milch, 1 Eßl. Butter, Salz

- Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und in Pflanzenfett anbraten, (Keramik- oder Glasgefäß wird empfohlen)
- die klein gewürfelten Zwiebel hinzugeben und mit schmoren,
- die geputzten, blättrig geschnittenen Champignons dazu geben und alles weiter dünsten, bis ein großer Teil der Flüssigkeit verdampft ist,
- Gorgonzola, die süße Sahne sowie den Calvados zu einer Paste verrühren,
- das Ganze vorsichtig unter die Champignons rühren und das Fleisch damit bedecken, gegebenenfalls vorsichtig ein wenig nachwürzen.
- nach ca. 10 min das Ganze in den vorgeheizten Umluft-Backofen schieben und ca. 20 min vorsichtig schmoren lassen.

Kartoffelbrei

- die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden, in Salzwasser kochen,
- die Kartoffeln mit Hilfe einer Kartoffelpresse pressen, die erhitzte Milch hinzufügen sowie die Butter dazu geben.

Ein schneller Nachtisch

Orangen, mal anders

4 saftige und aromatische Orangen
2 Eigelb,
125 ml süße Sahne,
Van. Zucker
4 Eßl. Cognac

- die Orangen schälen und anschließend quer in Scheiben schneiden und flach auf eine Platte legen,
- die Scheiben mit dem Cognac beträufeln und mit Van. Zucker bestreuen und das Ganze ca. 1 Std einwirken lassen,
- die Eigelb schaumig rühren, ein wenig Van. Zucker darunter heben,
- die Sahne separat steif schlagen, Van. Zucker dazu, die Sahne unter den Eigelbschaum heben,
- die fertige Masse mit ein wenig Cognac verfeinern.
- das Ganze auf die Orangenscheiben geben.

