

Pilz-Ragout mit Schweinsfilet



Ein Ragout aus verschiedenen Pilzen – Champignons, Shiitake, Austernseitlinge – mit Speckwürfelchen passt perfekt zum zarten Schweinsfilet aus dem Ofen.

Zutaten

Für 4 Personen

1 Schweinsfilet
Salz schwarzer Pfeffer
2 EL Rapsöl
200 g weisse Champignons
100 g Shiitakepilze
100 g Austernseitlinge
60 g Speckwürfelchen
1 Knoblauchzehe
1 dl Gemüsebouillon
180 g Saucenhalbrahm
2 Zweige Thymian

Backofen auf 120 °C vorheizen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne im Öl rundum 5 Minuten anbraten. Auf ein Blech geben und im Ofen ca. 20 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 60 °C erreicht ist.

Pilze rüsten und in grobe Stücke schneiden.

Speck in einer Bratpfanne anbraten. Knoblauch dazupressen. Pilze beigeben und 2–3 Minuten andünsten.

Die Hälfte der Pilze herausheben und warm halten. Restliche Pilze mit Bouillon ablöschen.

Rahm beigeben. Thymian darüberzupfen. Sauce bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten köcheln.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch in dicke Tranchen schneiden.

Mit Sauce anrichten. Beiseitegestellte Pilze darüberstreuen.

Dazu passt Trockenreis.