

Schweinefilet-Streifen in Rahmsauce

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Das Fleisch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Das Öl in der Pfanne erhitzen. Schweinemedallions darin bei großer Hitze von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Frühlingszwiebeln hineingeben und kurz andünsten. Rahm, Brühe, Crème fraîche und Senf zufügen und aufkochen lassen.

Fleisch in der Sauce 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Zutaten für 6 Portionen:

225 g Frühlingszwiebeln
1200 g Schweinefilet
3 EL Öl
300 g Rahm
225 ml Gemüsebrühe
75 g Crème fraîche
1 ½ TL Senf (Dijon-Senf)
Salz
Pfeffer, weißer