

Wilhelm

de Ulrike

Filetragout unter Käseknödelhaube

Der cremige Tomatenrahm veredelt diesen Filetauflauf, die Käseknödelhaube sorgt für die knusprige Kruste – einfach unwiderstehlich

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ▼ 125 g Schalotten
- ▼ 500 g Champignons ▼ 2 Stangen Porree
- ▼ 1 kg Schweinefilet ▼ 1 EL Öl
- ▼ 100 g Schinkenwürfel
- ▼ 4 EL Butterschmalz ▼ Salz ▼ Pfeffer
- ▼ 500 g passierte Tomaten ▼ 1 EL Tomatenmark
- ▼ 1 Beutel „Zubereitung für Sauce Hollandaise“ (für 125 g Butter) ▼ 200 g Schlagsahne
- ▼ 3 TL eingelegte grüne Pfefferkörner (Glas)
- ▼ Edelsüßpaprika
- ▼ 1 Packung (750 g) Kloßteig „halb & halb“ (Kühlregal)
- ▼ 125 g Bergkäse (Stück) ▼ 5 Stiele Thymian

1 Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Champignons putzen, kurz waschen und in dicke Scheiben schneiden. Porree waschen und in feine Ringe schneiden. Fleisch trocken tupfen und würfeln.

2 Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schinkenwürfel darin knusprig braten. Schalotten kurz mitbraten. Herausnehmen. 2 EL Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Filetwürfel darin portionsweise kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.

3 2 EL Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Pilze darin kräftig anbraten. Porree ca. 3 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Filetwürfel und Schinkenmischung unterheben. Alles in eine große Auflaufform geben.

4 FÜR DIE SOSSÉ Tomaten, Tomatenmark, Soßenpulver, Sahne, 100 ml Wasser und Pfefferkörner in einem Topf verrühren. Dann aufkochen und ca. 2 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Soße über das Fleisch gießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten backen.

5 Inzwischen aus dem Kloßteig 2 Rollen (à ca. 4 cm Ø) formen. Rollen mit einem angefeuchteten Messer in ca. 30 (ca. 1,5 cm dicke) Scheiben schneiden. Knödelscheiben in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Herausheben und gut abtropfen lassen.

6 Käse fein reiben. Thymian waschen, hacken und mit dem Käse mischen. Auflauf aus dem Ofen nehmen und dicht an dicht mit Knödelscheiben belegen. Käse darüberstreuen. Unter dem heißen Backofengrill ca. 10 Minuten gratinieren. Sofort genießen oder über Nacht auskühlen lassen.