



Schweinefilet mit Pfifferlingen, Rotweinschalotten und Semmelknödeln



Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Pfifferlinge	500 g
Schalotten	15 St.
Schweinefilet	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Öl	2 EL
Senf	1 EL
Rotwein, trocken	160 ml
Rinderbrühe	80 ml
Mini Semmelknödel	375 g
Butter	3 EL
Honig	1 EL
Cranberries, getrocknet	50 g
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, mittlerer Topf mit Deckel, große Pfanne mit Deckel

1. Pfifferlinge mit Küchenkrepp oder einem kleinen Messerchen zwischen den Lamellen säubern, größere Pilze halbieren. Schalotten halbieren, schälen und eine Schalotte fein würfeln. Restliche Schalotten je nach Größe längs halbieren oder vierteln.
2. Fleisch waschen, trocken tupfen und ggf. von Sehnen befreien. In ca. 5 cm große Stücke schneiden und rundherum salzen und pfeffern. In einer Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Fleisch von jeder Seite ca. 3 Min. anbraten. Oberseite dünn mit Senf bestreichen. 80 ml Wein und Brühe angießen und Schweinefilet zugedeckt bei kleiner Stufe ca. 10–15 Min. garen.
3. In einem mittleren Topf ca. 3 l Wasser zum Kochen bringen. Semmelknödel zugeben und Wasser auf niedriger Stufe leicht sieden lassen. Ca. 12 Min. garen.
4. Inzwischen in einem kleinen Topf 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalotten ca. 4 Min. glasig anschwitzen. Mit Honig beträufeln und ca. 1 Min. karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Cranberries und Lorbeer zugeben und übrigen Wein angießen. Zugedeckt ca. 10 Min. weich schmoren.
5. Schweinefilet aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Bratenfond in eine Tasse abgießen, dabei etwa 2 EL Bratenfond in der Pfanne lassen. Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen und übrige Butter, Pfifferlinge und gewürfelte

Schalotte in die Pfanne geben und unter gelegentlichem Wenden ca. 3–4 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Schweinefilet aufschneiden. Bratensatz aus der Alufolie zum beiseitegestellten Bratenfond geben und vermengen. Schweinefilet mit Pfifferlingen und Rotweinschalotten anrichten. Alles mit Bratenfond beträufeln und mit Mini-Semmelknödel servieren.

Guten Appetit!

Tipp:

Anstelle von Schweinefilet kannst du dieses Rezept zum Beispiel auch mit Wildschweinefilet oder Straußensteak zubereiten.

Wenn du die Semmelknödel selbst zubereiten möchtest, haben wir hier das passende Rezept für dich [Semmelknödel Grundrezept](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	670 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	45 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	17 g