

Filettopf mit Kroketten & Gemüse



• Zartes Filet in cremiger Sauce. •



Zutaten

- 1 Schweinefilet, 1 Beutel TK Kroketten
 - 10 Scheiben Schwarzwälder Schinken
 - 2 Schalotten
 - 300-400g Gemüse (z.B. Champignons, Karotten oder Paprika)
etwas Butterschmalz oder Öl
 - 1 Becher Sahne (oder gleiche Menge Milch)
 - 1/2 Becher Creme fraiche
 - 250ml Brühe
 - 2 TL "Tolle Knolle" Gewürzmischung
 - 1 - 2 TL "Kräuter aufs Brot" Gewürzmischung
 - 3 TL Speisestärke
 - Mozzarella, nach Geschmack
-

Zubereitung

TK-Kroketten etwas antauen lassen, ungefähr 20-30 Minuten.

Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Filet in ca 10 Medaillons schneiden, jeweils mit dem Schinken umwickeln und in die gr. Ofenhexe legen.

Schalotten und Gemüse schneiden und zum Fleisch geben.
Brühe, Milch/Sahne und Creme fraiche verrühren und würzen.

Speisestärke einrühren. Über das Fleisch gießen. Evtl.
mit Mozzarella belegen. Den Zaubenstein als Deckel auflegen.

Die Kroketten gleichmäßig auf dem Zaubenstein verteilen.

Alles in den Backofen stellen und ca. 35-40 Minuten garen.

Dann den Deckel abnehmen u. für weitere 5 Minuten den
Mozzarella bräunen. Abschmecken.

Tipps:

Statt Kroketten können natürlich auch Kartoffelspalten oder Röstis auf den
Zaubenstein gelegt werden.

10 Minuten vor Ende der Garzeit lege ich gerne noch in Olivenöl und Salz und Pfeffer
gewendeten Spargel oder Tomaten zwischen die Kroketten.