

Kartoffel-Morcheltaler mit Schweinefilet

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 60 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 30 g Morchel getrocknet
- 1 Packung PFANNI Teig für Kartoffel-Knödel halb & halb (12 Knödel)
- 4 Schalotten
- 1 Bund Thymian
- 1 EL Butter
- etwas Jodsalz
- 800 g Schweinefilet
- etwas Pfeffer frisch gemahlen
- 3 EL Öl
- 200 ml Kalbsfonds
- 150 ml Kochsahne (15% Fett)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1952 kJ
Energie (Kilokalorien):	466 kcal
Fett:	17 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,6 g
Kohlenhydrate:	40 g
davon Zucker:	3,5 g
Ballaststoffe:	7 g
Eiweiß:	36 g
Salz:	1,9 g

Zubereitung

1. Für die Kartoffel-Morcheltaler mit Schweinefilet 30 g Morcheln in 200 ml warmem Wasser etwa 30 Minuten einweichen. Pfanni Knödelteig nach Packungsanleitung mit Wasser anrühren und quellen lassen. 4 Schalotten abziehen und fein würfeln. Morcheln in ein Sieb geben und Morchelwasser auffangen. Morcheln putzen, die Stiele abschneiden und die Pilze fein hacken. 1 Bund Thymian abspülen, trocken schütteln und abzupfen. 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Hälfte der Schalotten darin glasig dünsten. Morcheln und Thymian zugeben und kurz mitdünsten.

2. Morchel-Schalottenmischung unter den Knödelteig kneten. Wasser und Salz in einem großen flachen Topf erhitzen. Knödelteig zu 4 Rollen formen und im kochenden Salzwasser etwa 15 Minuten ziehen

lassen. Knödel aus dem Kochwasser nehmen und abkühlen lassen.

3. 800 g Schweinefilet abspülen, putzen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Schweinefilet darin rundherum goldbraun anbraten. Filet in eine feuerfeste Form legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) etwa 20 Minuten garen. Restliche Schalottenwürfel im Bratfett glasig dünsten.

4. Morchelfond durch ein feines Sieb in die Pfanne geben, aufkochen lassen. 200 ml Kalbsfond und 150 ml Sahne zugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Knödel in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und darin rundherum goldbraun anbraten. Schweinefilet in Scheiben schneiden. Kartoffel-Morcheltaler mit Schweinefilet und mit der Soße auf Tellern anrichten.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt Rotkohl, Rosenkohl oder auch Brokkoli

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH

Kontakt aufnehmen