

Schweinefilet mit Gemüse und Pilz-Consommé

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Schalotte
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Stück Ingwer
- 200 ml Hühner- oder Gemüsefond
- 1 EL Cognac
- 200 ml weißer Portwein
- 400 ml Wasser
- 250 g Champignons
- 250 g Samthauben
- 250 g Buchenpilze
- 100 g Limonenseitlinge
- 100 g Cordyceps-Pilze
- 300 g Schweinefilet
- 4 Kolben Babymais
- 4 Minimöhren
- Pflanzenöl
- Butter

Für die Consommé Knoblauch, Ingwer und Schalotte schälen und klein schneiden und in einem großen Topf mit Pflanzenöl anbraten. Von jeder Pilzsorte jeweils 1 Pilz pro Person zurückbehalten, die restlichen Pilze säubern, klein schneiden und hinzufügen. Mit Cognac und Portwein ablöschen. Wasser und Fond dazugeben und etwa 30 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Filet portionieren und in einer Pfanne kurz anbraten. Anschließend in der nicht mehr kochenden Pilzsuppe gar ziehen lassen.

Derweil Mais und Möhren säubern und in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Die übrigen Pilze dazugeben und kurz mitgaren.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 16.02.2024

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen