

Schweinefilet mit Backobst

Zutaten:

- Schweinefilet
- Champignons
- Zwiebel
- Pflanzenöl
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Weißwein
- Fonds oder Brühe
- Sahne

Das Schweinefilet in Portionen schneiden. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen und die Fleischstreifen darin anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Im verbleibenden Fett die klein geschnittenen Zwiebel und die geschnittenen Champignons anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen und aus der Pfanne heben.

Den verbliebenen Satz mit Weißwein und dann mit Brühe loskochen und etwas reduzieren lassen. Die Sahne dazu gießen und weiter kochen lassen bis die Soße gebunden ist. Das Fleisch und die Champignons dazu geben und nochmals erhitzen, aber nicht kochen.

Nochmals abschmecken.

Zutaten Backobst:

- Bananen
- Ananas
- Eier
- Semmelbrösel
- Öl

Die Bananen schälen, längs und quer halbieren. Beide Früchte zuerst in Ei tunken und dann mit Semmelbrösel panieren. In ausreichend Fett golden ausbacken.