



SCHWEINEFILET IM PUMPERNICKEL-MANTEL AN MORCHELSAUCE

Zutaten:

1 Schweinefilet (350g)
Salz, Pfeffer
150g Pumpernickel
1 Ei
1 Prise gemahlene Nelken
1 Prise Kardamom
30g getrocknete Morcheln
1 kleine Zwiebel
etwas Butter
1 EL Mehl
100g Sahne

Zubereitung:

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, Pumpernickel zerkrümeln und mit Ei, Nelken und Kardamom zu einem Teig vermengen. Filet rundherum mit der Masse einstreichen und bei 200°C etwa 40 Minuten backen. Inzwischen die Morcheln in 150ml Wasser einweichen und die Zwiebel feinwürfeln. Zwiebelwürfel dann im heißen Fett glasig werden lassen. Mehl hinzufügen und darin ausschwitzen. Morcheln über einem Sieb abropfen und die Flüssigkeit auffangen. Mit der Sahne zu den Zwiebeln geben. Unter Rühren aufkochen. Dann die Morcheln heinegeben und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch in Scheiben schneiden und eventuell mit einer Rotweibirne servieren.