

Kartoffel-Gratin mit Filet

Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Stunden.

Pro Portion ca. 610 kcal/2560 kJ.

Zutaten für 4 Personen:

**750 g Kartoffeln,
1 Becher (200 g) Schlagsahne,
1 TL Gemüsebrühe (Instant),
Salz, schwarzer Pfeffer,
etwas geriebene Muskatnuß,
2 mittelgroße Zwiebeln,
375 g Champignons, 1 EL Öl,
600 g Schweinefilet,
100 g Gouda-Käse,
einige Stiele Petersilie,
4 EL Crème fraîche.**

Zubereitung: 1. Kartoffeln schälen, gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden. Sahne, gut $\frac{1}{8}$ l Wasser und Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen. Kartoffelscheiben zugeben und darin ca. 10 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und würfeln. Pilze putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten.

Champignons zugeben und unter Wenden goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und beiseite legen. Fleisch trockentupfen. Im heißen Bratfett rundherum ca. 4 Minuten braun anbraten. Filet mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Käse auf einer Küchenreibe fein reiben. Sahnepotato in eine große Auflaufform füllen. Käse darüberstreuen. Schweinefilet in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Champignon-Zwiebel-Mischung und Fleisch auf den Kartoffeln verteilen. Gratin im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Gas-herd: Stufe 3) ca. 20 Minuten goldbraun überbacken.

4. In der Zwischenzeit Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Mit Crème fraîche, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Crème fraîche vor dem Servieren als Klecks auf das Gratin geben. Dazu paßt knackiger Blattsalat.

Getränk: kühler Roséwein.