

TRANCHES PAYSANNES (SCHWEINSFILET MIT CHAMPIGNONS)



Zutaten für 4 Personen:
500 g Schweinsfilets, in drei Zentimeter dicke Medaillons geschnitten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 Esslöffel Öl
20 g Butter
400 g frische weisse Champignons
1/2 Zitrone, Saft
1 kleine Zwiebel
1 Bund Peterli
1,5 dl trockener Weisswein
100 g Gruyère, gerieben

Beilage:
Reis oder Kartoffelschnee

Zubereitung:

1. Die Medaillons würzen. In einer beschichteten Bratpfanne im nicht zu heissen Öl auf beiden Seiten kurz braten. Eine feuerfeste Form mit 10 g Butter einfetten. Medaillons nebeneinander hineinsetzen und zugedeckt beiseite stellen. Bratfett mit Küchenpapier abtupfen.

2. Champignons mit einem Pinsel säubern, frisch anschneiden und nur wenn nötig waschen. Je nach Grösse halbieren oder vierteln; sofort mit Zitronensaft vermischen, damit sie sich nicht verfärben. Zwiebel und Peterli fein hacken. Backofen auf 225 Grad vorheizen.

3. Restliche Butter in der gleichen Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebel und Peterli darin andünsten, Champignons beifügen und unter Wenden mitdünsten. Mit Wein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Medaillons verteilen, mit geriebenem Gruyère bestreuen. In der Mitte im vorgeheizten Backofen 10 bis 12 Minuten überbacken.

Tip: Anstelle von Champignons Austernpilze, Shiitake oder ein Gemisch von allen drei Sorten verwenden.

LECKEREIEN

BIRNEN MIT SBRINZ UND HONIG

Zutaten für 4 Personen:
2 reife Birnen,
z. B. Williams, Gute Luise
2 Esslöffel Kastanienhonig (flüssig)
4 dünne Scheiben Sbrinz

Dazu:
Leicht süsser Dessertwein

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 225 Grad (nur Oberhitze oder den Grill) vorheizen. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Mit der Schnittfläche nach unten mit genügend Abstand in eine flache feuerfeste Form setzen. Mehrmals quer oder längs nicht zu tief einschneiden, so dass die Birnen unten noch zusammenhalten. Mit Honig bepinseln und im oberen Teil im heissen Backofen backen, bis sie leicht braun werden.

2. Die Birnen herausnehmen, mit den Sbrinzscheiben belegen, in den Backofen zurückschieben und überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Noch warm servieren.

Tip: Nicht sehr reife Birnen vor dem Backen in einem leichten Zuckersirup mit Zitronensaft knapp weich garen.

