

# Heidis Filetpfanne Ratsherren - Art

für 4 Personen

1	kg	Kartoffeln
50	g	Räucherspeck
1		mittelgroße Zwiebel
1		Stange Porree (Lauch)
1	Dose	Pfifferlinge (425 ml)
600	g	Putenfilet
2-3	EßL	Öl
		Salz, schwarzen Pfeffer
125	g	Schlagsahne
1	Beutel	Zubereitung für Sauce Hollandaise für 125g Butter

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Dann abgießen, abschrecken, schälen und auskühlen lassen.
2. Speck würfeln, Zwiebeln schälen und hacken. Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden. Pilze abtropfen lassen. Fleisch waschen, abtupfen und in 8-12 Scheiben schneiden. Je nach Größe nochmals halbieren. Öl erhitzen. Fleisch darin pro Seite 3 - 4 min. braten. Würzen und herausnehmen.
3. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Speck im Bratfett auslassen. Zwiebeln, Pilze und Porree darin anbraten. Herausnehmen. Kartoffeln im Bratfett ca. 10 min. braten, würzen.
4. 1/8 l Wasser und Sahne erwärmen. Soßenpulver darin unter rühren aufkochen. Pfefferkörner einrühren.
5. Kartoffeln, Gemüse und Filets in eine ofenfeste Pfanne füllen, Soße draufgeben. Evtl. im heißen Ofen ( E - Herd:200° / Umluft:175°) ca. 10m min. überbacken.

**GUTEN APPETIT**