



## MEIN GENUSS

### Schweinefilet im Kartoffelbett



#### It's a match!

It's a match! Das Grill-Gewürzsalz ist ein perfekter Allrounder für deine Medaillons! Lecker aromatisch - probiere es gleich aus.



Vorbereitung  
15 min



Niveau  
Mittel



Zubereitung  
20 min

### Zubereitung

- 1 Backofen auf 200° C vorheizen.
- 2 Kartoffeln schälen und in Salzwasser bissfest kochen. Während die Kartoffeln garen, Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 3 Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten.
- 4 Die Zwiebeln mit Mehl bestäuben. Mit der Schlagsahne und dem Gemüsefond ablöschen und köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Crème fraîche unterrühren und mit Grill-Gewürzsalz abschmecken.
- 5 Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und in Scheiben schneiden. Das Fleisch trocken tupfen und in 8 Medaillons schneiden.
- 6 Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin etwa 5 Minuten anbraten. Mit **Grill-Gewürzsalz** bestreuen.
- 7 Champignons in Scheiben schneiden, Kirschtomaten halbieren.
- 8 Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Form mit den Kartoffelscheiben auslegen, Tomaten, Pilze und Medaillons auf den Kartoffeln verteilen. Mit Sauce übergießen und mit Käse bestreuen.
- 9 Im Backofen etwa 15 Minuten lang backen. In den letzten Minuten die Grillfunktion einschalten, damit der Auflauf eine schöne braune Kruste erhält. Mit der Petersilie bestreuen und anrichten.

### Zutaten

750 g festkochende Kartoffeln  
250 g Champignons  
3 Zwiebeln  
3 EL Mehl  
1 | Gemüsefond  
250 ml Schlagsahne  
125 g Kräuter Crème fraîche  
Grill-Gewürzsalz  
800 g Schweinelende in Bioqualität  
Butterschmalz  
250 g Kirschtomaten  
200 g Käse zum Überbacken (am besten Mozzarella, Gouda oder Edamer)  
Butter zum Einfetten der Auflaufform  
glatte Petersilie, klein gehackt

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.