

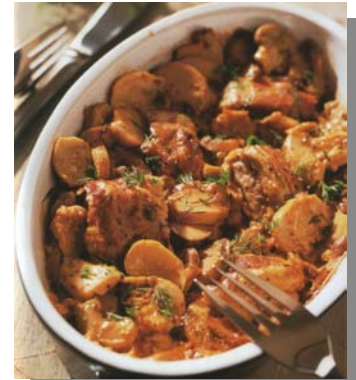


Heinz E. & Renate Zethmeyer

Kochen macht Spaß -  
Kochen mit **HERZ**

## Filettopf - Party-Rezept -

Für 12 Personen |  
Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten | Garzeit: ca. 60 Minuten | Aufwand: \*\*  
Die Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer Verarbeitung angegeben.



### ZUTATEN

4 Schweinefilets (je 400 g)  
2 geh. EL milder Senf  
24 Scheiben geräucherter  
Schinkenspeck  
1 kg gekochte Pellkartoffeln  
(gepellt, in Scheiben)  
3 keine Gläser Champignons  
(je 170 g Abtropfgewicht)  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
1 TL Majoran, Dillspitzen  
und gehackte Petersilie

### SAUCE

1.250 ml Schlagsahne  
(5 Becher)  
4 gestr. EL Paprikapulver  
4 gestr. TL Currypulver

### ZUBEREITUNG

1. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)  
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)  
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)  
Garzeit: etwa 60 Min.
2. Schweinefilets unter fließendem kalten Wasser abspülen, trockentupfen und jedes Filet in 6 Scheiben schneiden, so dass 24 Medaillons entstehen.
3. Jedes Medaillon mit Senf bestreichen und mit je 1 Scheibe Schinkenspeck umwickeln. Die Fleischstücke nicht zu nah aneinander in eine große Auflaufform (gefettet) oder einen Bräter legen.
4. Pellkartoffelscheiben zwischen das Fleisch geben. Champignons auf einem Sieb abtropfen lassen, dann die Zwischenräume der Medaillons damit ausfüllen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Majoran, Dillspitzen und Petersilie bestreuen.
5. Für die Sauce Sahne mit Paprika und Curry verrühren und auf die Medaillons gießen. Die Form oder den Bräter zudeckt auf dem Rost in den Backofen schieben.

### KÜCHENTIPP

Beilage: Spätzle und einen kleinen gemischten Salat.



Spätburgunder Rosé, trocken / halbtrocken

Fleischspezialitäten: Dr. Oetker Party-Rezepte

„Wundern Sie sich nicht, wenn Sie nach dem Rezept gefragt werden“