

Gratin mit Filet, Pilzen und Sauce Hollandaise

Für 4 Personen | Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zubereitung:

Pilze putzen und je nach Größe kleinschneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Filets waschen und trocken tupfen. Fett in einer großen Pfanne erhitzen und Filet rundherum kräftig anbraten. Filet in Scheiben schneiden, fächerartig in eine gefettete Gratinform legen und mit dem Pfeffer nach Geschmack würzen. Zwiebeln im heißen Bratfett kräftig anbraten, die Pilze und den Thymian zugeben. Alles zusammen gut dünsten bis das Wasser vollständig eingekocht ist. Wasser und Wein in einen Topf geben Sauce Hollandaise Pulver einrühren und nach Vorgabe kochen.

Die fertige Sauce zu den Pilzen geben, gut unterrühren und die Masse über die Filets verteilen.

Das Gratin im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad Ober- Unterhitze ca. 15 Minuten backen.

Als Beilage eignen sich Rösti und Brokkoli.

Zutaten:

- 800 g Schweine oder Hähnchenfilet
- 500 g frische Pilze z.B. Pfifferlinge oder Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 Beutel Asal's Sauce Hollandaise ohne GV**
- 400 ml Wasser
- 100 ml Weißwein
- Einen Zweig frischer Thymian
- 20 g Asal's Pflanzenfett**
- Asal's Pfeffer weiß gemahlen**

ø Nährwerte pro Portion

Brennwert	390 kJ / 1630 kcal
Fett	15 g
Kohlenhydrate	10 g
Eiweiß	49 g

