

Filettopf mit Trauben

1 kg Schweinefilet oder Hähnchenbrustfilet
Salz
Pfeffer
300 g blaue Weintrauben (evtl. Kernlose) halbieren
50 g Butter
150 g Schinkenspeck
1 Dose kleine ganze Champignons (400 g Abtropfgewicht)
400 ml Sahne
50 ml Wasser
1 gehäufte Eßl. Mehl
150 g Danbo (dänischer Käse)
100 g Mandelblätter

Käse reiben. Trauben halbieren und entkernen. Filet in Würfel schneiden (Gulaschgröße). Schinkenspeck in Streifen schneiden und zusammen mit den Champignons kurze Zeit in Butter anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Dann die Filetstücke kurz anbraten – evtl. in mehreren Portionen – mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls aus der Pfanne nehmen.

Den Bratensatz mit Sahne ablöschen. Mehl und Wasser mischen und die Soße damit leicht binden. (Ich habe Mondamin Fix Soßenbinder Hell genommen) Den geriebenen Käse in der Soße auflösen. Filetstücke, Pilze mit Schinkenspeck und den Trauben nacheinander in eine Auflaufform geben und die Sahnesoße darüber gießen.

Ca.45 Min. bei 200 Grad auf mittlerer Schiene im Ofen backen. (die Form mit Alu-Folie verschließen)
Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und über das fertige Gericht streuen.

Dazu passt Baguette oder Reis.