

## Schweinsfilet mit Kräuterkruste

Tolles Gericht für das Sonntagsmenü und wenn es unter der Woche serviert wird schmeckt es genau so gut.



### Zutaten

#### Anzahl Portionen ändern

-	10	+
---	----	---

#### Fleisch:

Schweinefilet	1,20 kg
Salz und Pfeffer	
<a href="#">PHASE Professional Butter Flavour</a>	40 ml
<a href="#">Phase Professional "Wie Butter"</a>	100 g
Semmelbrösel	200 g
Panko Paniermehl	50 g
<a href="#">KNORR PROFESSIONAL@ Würzpaste Knoblauch</a>	10 g
gehackte Frühlingskräuter	120 g

#### Sauce:

<a href="#">LUKULL Sauce Hollandaise</a>	700 ml
Olivenöl	50 ml

#### Beilage:

<a href="#">Knorr Collezione Italiana Spaghetti</a>	400 g
Kerbel	30 g
Zitronen	2 Stück
<a href="#">RAMA Cremefine Kochcreme</a>	200 ml
<a href="#">Phase Professional "Wie Butter"</a>	40 g

#### Spargel:

Spargel	1 kg
<a href="#">Phase Professional "Wie Butter"</a>	30 g

### Zubereitung

#### 1 Fleisch:

- Schweinsfilet in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfefferwürzen
- Rundherum im heißen Goldflex kurz anbraten
- Phase Professional "wie Butter" schmelzen
- Restliche Zutaten begeben und zu einer Masse mischen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Medaillons mit der Kräutermasse bedecken
- Im vorgeheizten Ofen bei 200°C garen, bis eine Kerntemperatur von 62°C erreicht ist
- Abstehen lassen und vor dem Servieren im Salamander nochmals Kruste geben

#### 2 Sauce:

- Hollandaise erwärmen und mit dem Olivenöl aufmontieren

#### 3 Beilage:

- Spaghettim Salzwasser al dente kochen
- Abschütten und in Phase Professional "wie Butter" schwenken
- Mit Zitronenabrieb, -Saft, Rama CremefineCuisineund Kerbel abschmecken

#### 4 Spargel:

- Spargeln wie gewohnt kochen
- Gefällig zuschneiden und in Phase Professional "wie Butter" abschmelzen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken

