

## Schweinefilet mit Schwarzbrotbröseln, gebratenen Pfifferlingen und cremiger Polenta mit Joghurt



- 480 Gramm Schweinefilet
- 8 Scheiben Schwarzbrot
- Pfifferlinge
- 200 Gramm Polenta
- 500 Milliliter Milch
- 100 Milliliter Brühe
- Salz
- Muskatnuss
- Joghurt
- Schnittlauch

Die Schwarzbrotscheiben würfeln und im Ofen bei 120 Grad circa 20 Minuten trocknen. Abkühlen lassen und in einer Küchenmaschine zu Bröseln verarbeiten. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Brösel dazugeben. Salz und Kräuter unter die Brösel mischen. Pfanne schwenken.



isar · donau · wald

Das Schweinefilet auf allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 160 Grad 10 Minuten garen. Danach das Schweinefilet in die Brösel geben und auf allen Seiten gut andrücken.

Milch in einen Topf schütten und langsam zum Kochen bringen. Die Herdplatte auf die kleinste Flamme zurückstellen und unter ständigem Rühren den Maisgrieß hinzugeben. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Schnittlauch klein schneiden und in die Masse geben. Danach Butter und Sauerrahm hineingeben und verrühren.