Schweinefilet „Apfel-Senf-Soße“

Zutaten für 4 Personen

1 Bund Lauchzwiebeln	waschen und in feine Ringe schneiden.
1 großen Apfel (säuerlich)	schälen und in dünne Scheiben schneiden.
500 g Schweinefilet	waschen und in 4 gleichgroße Medaillons schneiden.
2 EL Butterschmalz	in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch ca. 3 Minuten von beiden Seiten anbraten. Mit
Salz und Pfeffer	würzen und warm stellen. Die Lauchzwiebel-Ringe im gleichen Bratfett unter Wenden anbraten. Mit
1 ½ TL Mehl	überstäuben und kurz anschwitzen. Mit
200 ml Apfelsaft	ablöschen und aufkochen lassen.
150 g Sahne	und
2 EL körniger Senf	unterrühren und aufkochen lassen. Die Apfelscheiben in die Soße geben und bei schwacher Hitze ca. 4 - 5 Minuten leise köcheln lassen. Die Soße mit
Salz, Pfeffer und Zucker	abschmecken. Die Filets mit der Soße übergießen und servieren.

Dazu passen ganz hervorragend Gnocchi - gekocht und kurz in der Pfanne angebraten.

Fleisch: Schwein