



## *Filets mignons mit Senf-Calvados-Sauce*

### **Zutaten für 4 Personen**

- 600 g Schweinsfilet
- 2 EL Öl
- 2 EL Calvados
- 2-3 Senfrüchte, grob gehackt
- 2 EL Senf à l'ancienne, grobkörnig
- 2 dl Fleischbouillon
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Schweinsfilet in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und im heissen Öl beidseitig kurz anbraten. Warm stellen. Calvados, Senfrüchte und Senf dazugeben. Mit Bouillon ablöschen, gut verrühren und etwas einkochen lassen. Würzen, Rahm dazugeben, aufkochen und die Filets in die Sauce legen. Mit Senfrüchten garnieren.