

# Filetspitzen mit Pilzen

---



Portionen: 6  
Vorbereitungszeit: 30 min.  
Garzeit: 30 min.  
Gesamtzeit: 1 h

## Zutaten

---

- \* 700 g Rinderfilet
- \* 400 g Stein-Champignons
- \* 2 EL Pflanzenöl
- \* 1 Knoblauchzehe
- \* 1 EL Zitronensaft
- \* Salz
- \* Pfeffer
- \* 1 gestr. TL Speisestärke
- \* 2 El Rotwein
- \* 2 EL Sojasauce
- \* gehackte Petersilie zum Garnieren

## Zubereitung

---

Filet waschen, trocknen und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden, mit Pfeffer würzen, Pilze in Scheiben schneiden, 1 EL Öl erhitzen, Fleisch darin kräftig anbraten, aus der Pfanne nehmen, zudecken, 1 El Öl mit Pilze anbraten, zerdrückte Knoblauchzehe, Zitronensaft, Salz und Pfeffer beifügen, schmoren lassen.

In Rotwein angerührte Speisestärke einrühren und aufkochen, mit Sojasauce abschmecken, Fleisch mit dem gezogenen Fond zugeben und erwärmen, abschmecken.