Falsches Schweinsfilet, kalt aufgeschnitten an Champignon-Vinaigrette

Das falsche Filet wird aus der Schulter geschnitten, es ist ein sehr zartes Stück. Kalt und dünn aufgeschnitten eignet es sich sehr gut für ein Maiale tonnato oder auch auf einem Hors d'oeuvre, der französischen Variante des Antipasto. Sehr gut schmeckt es auch zusammen mit einer Champignons-Vinaigrette. Die Champignons werden vorab kurz und heiss angebraten, damit sich ihr Geschmack, unterstützt von Pfeffer, Knoblauch und wenig Koriander, erst so richtig entfaltet.

Zutaten (pro Portion)

150g	falsches Schweinsfilet, kalt
150g	grosse Champignons
1	kleinere Knoblauchzehe
	Pfeffer, Korinader, Salz
1Tl	Zitronensaft
2	Cornichons
1	kleine Dörrtomate im Öl
1El	weisser Balsamico
1,5El	Olivenöl

Zubereitung

Champignons zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden. Knoblauch hacken. Cornichons längs halbieren und zu dünnen Scheibchen schneiden. Dörrtomate klein würfeln.

Champignons kurz und heiss in einer leicht eingeölten Pfanne anbraten. Sie sollten möglichst flach in der Pfanne liegen. Ev. in mehreren Etappen anbraten. Champignons wenden, Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Mit Peffer und Koriander würzen.

Champignons in eine Schale geben und mit 1Tl Zitronensaft vermischen. Auskühlen lassen.

Mit Balsamico, Olivenöl, Cornichons und Dörrtomaten vermischen und ev. etwas nachwürzen. 1 Stunde ziehen lassen.

Falsches Schweinsfilet möglichst dünn aufschneiden, fächerartig auf einem Teller anrichten und mit den Champignons belegen. Dazu Toastbrot servieren.