

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 50 g Speck gewürfelt
- 1 Zwiebel
- 1 Porree
- 1 Dose Pfifferlinge
- 600 g Putenfilet
- 2-3 EL Öl
- 125 g Sahne
- 1 Pck Sauce Hollandaise

- 1 EL eingelegter grüner Pfeffer

- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 175°C vorheizen.
2. Die Kartoffel schälen und ca. 25 Min. dämpfen. Auskühlen lassen (3 Std.).
3. Zwiebel schälen und hacken, Porree in Ringe schneiden, Pfifferlinge abtropfen lassen.
4. Fleisch in 8 – 10 Scheiben schneiden und von jeder Seite ca. 3 – 4 Min. anbraten. Würzen und

warm stellen.
5. Speck im Bratfett auslassen. Zwiebel, Pilze und Porree darin anbraten. Herausnehmen.

6. Kartoffeln in Scheiben schneiden und im Bratfett ca. 10 Min anbraten, würzen.

7. Die Sauce Hollandaise erhitzen und die Pfefferkörner einrühren.

8. Kartoffeln, Gemüse und Filets in eine Auflaufform füllen und die Sauce darüber verteilen.

9. Im Backofen ca. 10 Min. überbacken.