

Filet- Toast mit Salatgarnitur



Menge	Zutaten	Zubereitung
1/2	Schweinefilet	Filet putzen und in 8 ca. 2 cm dicke Medaillons schneiden. Abgedeckt ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.
1/2 Becher	Creme Fraiche	Knoblauch schälen und pressen, mit den restlichen Zutaten zu einer Knoblauchsoße vermischen, durchziehen lassen.
1	Knoblauchzehe	
etwas	Salz	
1 Prise	Zucker	
8 frische	Champignons	In Butter rösten, leicht salzen
1	Romanasalat oder Ruccola	Salat nach Geschmack waschen putzen und klein schneiden.
1/2	Gurke	Fleisch in sehr heißem Öl von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten, herunterschalten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Butter ablöschen. Bei mittlerer Hitze nochmals ca. 5 Minuten nachbraten. Das Fleisch solle außen braun und innen zart rosa sein!
1	Paprikaschote rot	
8	Cocktailtomaten	
1 kleine Dose	Mais	
1-2 etwas	Frühlingszwiebeln, Kräuter nach Geschmack	
etwas	Salz, Pfeffer, Butter	Brot toasten, mit der Knoblauchsoße bestreichen, Fleisch und Champignons auflegen, mit Salat garnieren und nochmals etwas Knoblauchsoße darüber geben.
4 Scheiben	Toast, groß	