

Φιλέτο Σχάρας, με Πουρέ Μαιντανού & Τηγανισμένα Μανιτάρια

Υλικά

6	τμχ.	Φιλέτο (περίπου 200 γρμ. το καθένα),
500	γρμ.	Μανιτάρια (κομμένα),
600	γρμ.	Μαϊντανό (ρίζα),
100	γρμ.	Βούτυρο,
300	ml	Γάλα,
1	σκελίδα	Σκόρδο (ψιλοκομμένο),
2	κλωνάρια	Θυμάρι (ψιλοκομμένο),
		Αλάτι,
		Πιπέρι

Ετοιμασία (για τον Πουρέ)

Ξεφλουδίζουμε τη ρίζα του μαϊντανού, την κόβουμε σε μικρά κομμάτια και την βράζουμε στο γάλα μέχρι να μαλακώσει. Μόλις είναι έτοιμη ανακατεύουμε τον μαϊντανό με το γάλα και με το μισό βούτυρο. Ανακατεύουμε τον πουρέ μέχρι να “δέσει”. Αλατοπιπερώνουμε και τον αφήνουμε στην άκρη.

Ετοιμασία

1. Ρίχνουμε το υπόλοιπο βούτυρο σε ένα τηγάνι και τηγανίζουμε τα μανιτάρια. Προσθέτουμε το θυμάρι και το σκόρδο και καρυκεύουμε με αλάτι και πιπέρι.
2. Μαγειρεύουμε τα φιλέτα σε ζεστή σχάρα για περίπου 5 λεπτά την κάθε πλευρά (μέχρι να ροδίσουν και όχι να ψηθούν τελείως δηλαδή).
3. Προσθέτουμε στο τηγάνι τον ζωμό και τα αφήνουμε στη φωτιά για 5 λεπτά περίπου.
4. Τοποθετούμε σε μία πιατέλα τον πουρέ και βάζουμε από πάνω το κρέας. Σερβίρουμε γαρνίροντας την πιατέλα με τα τηγανισμένα μανιτάρια.