

Rezeptidee – Schweinefilet in Calvadosauce

Für 4 Personen:

1 großes Schweinefilet
Salz, Pfeffer, Öl
1 Zwiebel
30g Butter
1 Zwiebel
300 ml kräftige Fleischbrühe
100 ml Sahne
1 TL grüne Pfefferkörner
4cl Calvados



Das Filet kräftig salzen, pfeffern und stark im Öl anbraten.
Danach das Fleisch in Alufolie einwickeln und bei 150°C im Backofen aufbewahren.

Die Hitze der Kochplatte reduzieren, das Fett aus der Pfanne weggießen und die Butter schmelzen. Darin die in Ringe geschnittene Zwiebel glasig braten.
Nun die Pfefferkörner zugeben und mit dem Calvados ablöschen.

Wenn die Flüssigkeit verdunstet ist, die Brühe und Sahne auffüllen. Die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.

Das Filet aus der Folie wickeln und leicht schräg in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden.
Ist es richtig gebraten, ist es in der Mitte noch zartrosa und butterweich.

Dazu passen Kartoffeln, Kroketten, Rösti und Blattsalat.

Wir wünschen Guten Appetit!