



Hauptgang

Schweinsfilet an Majoran-Sauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

700 gr	Schweinsfilet
2 Stück	Zwiebeln, gross, geschält und fein würfeln
2 EL	Kochbutter
1 Schuss	Olivenöl, kalt gepresst
2 EL	Majoran, frisch, fein hacken
2 Zweige	Majoran, frisch, auf die Seite legen für Dekoration
2.5 dl	Weisswein, trocken
1.5 dl	Fleischbouillon, kräftig (darf auch Instant sein)
2 EL	Senf, mittelscharf
1 Becher	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 70 Grad vorheizen
Schweinsfilet	Die Filets trocken tupfen und mit Salz sowie Pfeffer einreiben.
Bratpfanne, Kochbutter, Schweinsfilet, Zwiebelwürfel	Die Butter erhitzen und die Schweinsfilets allseits scharf anbraten. Hitze reduzieren und die Zwiebelwürfel hinzufügen und glasig dünsten.
Majoran, Weisswein, Fleischbouillon	Das feingehackte Majoran zufügen, mit Weisswein ablöschen und danach die Fleischbouillon zufügen. Bei geschlossenem Deckel zirka 10-15 Minuten auf kleinstem Feuer leise ziehen lassen (nicht kochen).
Crème fraîche, Senf, Salz, Pfeffer	Die Schweinsfilets herausnehmen und im Backofen, mit ALU-Folie abdeckt, warm stellen. Die Crème fraîche mit dem Senf mischen und in die Sauce geben. Etwas einköcheln lassen bis die Sauce eine sämige Konsistenz aufweist.
Schweinsfilets	Abschmecken mit Salz und Pfeffer aus der Mühle. Die Schweinsfilets in Scheiben schneiden und wieder in die Sauce geben. Kurz erhitzen und sofort auf vorgewärmten Tellern servieren. Mit einigen Majoranblätter dekorieren. Dazu passen Nudeln (Frischeierteigwaren) oder Trockenreis.