Schweinefilet mit Bresso-Sauce Thermomix

Dieses Gericht benötigt zwar 45 Minuten aber dafür kocht es sich fast von selbst und läßt genügend Zeit für andere Dinge.

Für 4 Portionen :

ca. 600 gr Schweinefilet für 8 – 10 Medaillons

1 – 2 EL Butter

2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten

8 – 10 Scheiben Frühstücksspeck

1 – 2 El scharfer Senf

200 g Schlagsahne

150 g Kräuterfrischkäse (Bresso)

60 gr Sahne-Schmelzkäse

1 EL eingelegter grüner Pfeffer

frisch gemahlener Pfeffer

1/2 TL Salz

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Eine Auflaufform mit etwas Butter ausfetten und die Zwiebelringe darin verteilen.

Das Schweinefilet waschen, gut trocken tupfen und in möglichst gleich große Medaillons schneiden. Jedes Medaillon mit einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und von beiden Seiten mit Senf einstreichen.

Medaillons auf die Zwiebeln legen und mit jeweils einem Butterflöckchen belegen. Pfeffer darüber mahlen.

30 Minuten im Ofen braten lassen.

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Entweder traditionell im Kochtopf oder im Thermomix.

Dafür die Sahne mit dem Kräuterfrischkäse, Schmelzkäse, grünem Pfeffer und Salz in den Mixtopf geben und ***8 Minuten / 100 °C / Stufe 3*** kochen.

Die Sauce über das Fleisch geben und weitere 10 Minuten im Ofen weiter braten lassen.

Als Beilage passt ein frischer Salat (z.B. mit Balsamico-Honig-Senf-Dressing).

Ebenso wie Spätzle, Nudeln oder Baguette.

Quelle : Thermomix Rezeptwelt

Druckversion : Schweinefilet mit Bresso-Sauce