

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.



Fü

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

WWW.KOCHEN-BASTELN.BE

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

Filettopf

Ein Gericht, das am Vortag zubereitet werden sollte – dann schmeckt es besonders gut !



Fü

r 4 – 5 Portionen :

1 kg Schweinefilet

100 gr Katenschinken, in sehr kleine Würfel geschnitten (gibt es bereits fertig abgepackt)

2 m.-große Zwiebel, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe

500 gr frische Champignons, in Scheiben geschnitten

250 ml trockenen Weißwein

2 geh. TL gekörnte Brühe

150 gr Creme fraiche

200 ml Sahne

1 geh. TL Senf

1 geh. EL Tomatenmark, 3-fach konzentriert

1 Bund glatte Petersilie, nur die Blätter klein gehackt

Butterschmalz, Salz, Pfeffer,

1 Prise Zucker

Butterschmalz in einem kleinen Bräter zerlassen.

Das Filet waschen, trocknen, salzen, pfeffern und von allen Seiten kräftig anbraten. Es sollte innen noch rosa bleiben.

Filet herausnehmen und auf einem Teller auskühlen lassen. Den Fleischsaft dabei unbedingt auffangen.

Im Bratenfett den Speck und die Zwiebeln anbraten, Champignons dazugeben.

Alles etwas zur Seite schieben und ein Loch in die Mitte machen. Das Tomatenmark dort hineingeben und anrösten lassen. Anschließend alles gut miteinander vermengen.

Mit dem Weißwein ablöschen, gekörnte Brühe einrühren. Etwas einkochen lassen.

Crème fraîche, Sahne und ausgetretenen Fleischsaft unterrühren.

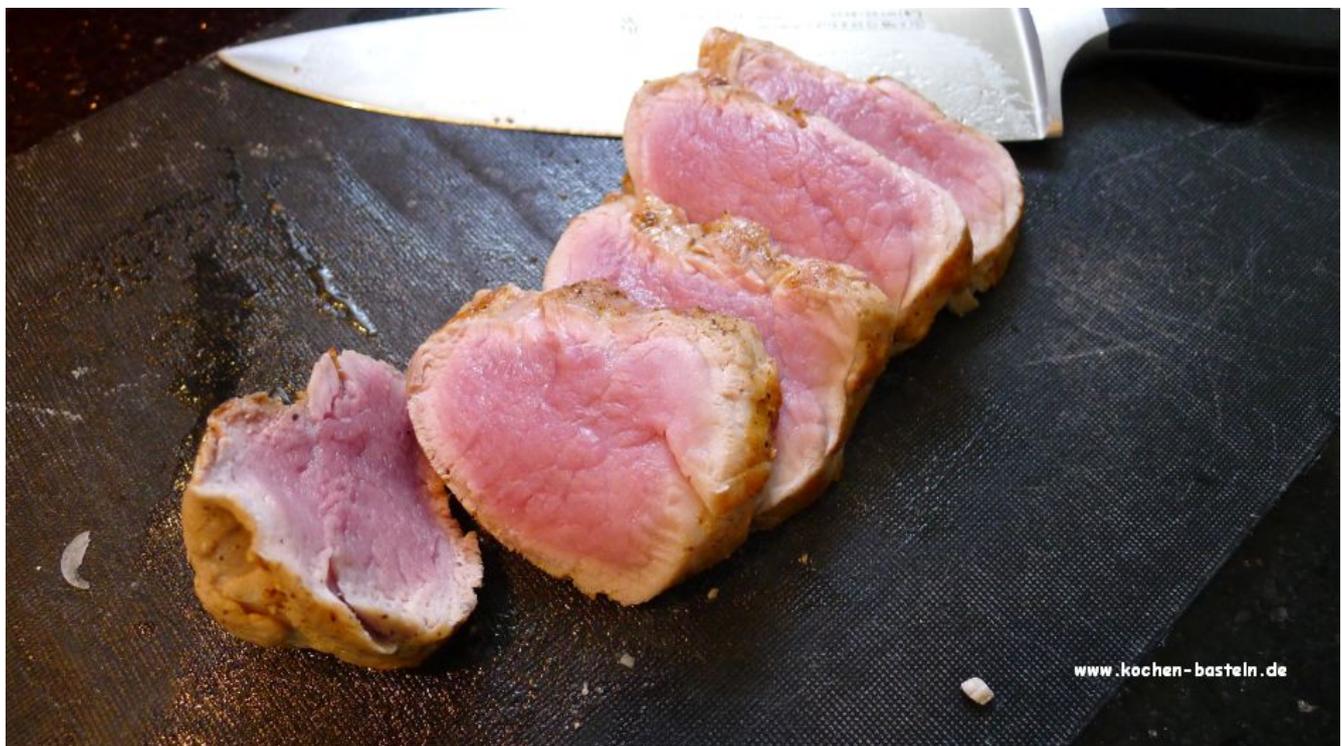
Mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Etwas köcheln lassen. Temperatur abschalten.

Knoblauch pressen und einrühren.

Das Filet in Scheiben und anschließend in Streifen schneiden.

Filet in die Sauce geben und alles abkühlen lassen.



s Gericht am nächsten Tag nur noch erwärmen – nicht kochen lassen.

Da

So bleibt das Fleisch zart.

Die gehackte Petersilie unterrühren. Evtl. nochmals abschmecken.

Dazu schmecken Spätzle und Salat.



Es läßt sich auch sehr gut einfrieren. Idealerweise sollte es dann am Vortag langsam im Kühlschrank auftauen, damit es nur erwärmt werden braucht.

Da sich dieses Gericht auch für viele Portionen eignet ist es auch partytauglich.

Quelle : <http://www.chefkoch.de/rezepte/1342761239096947/Filettopf.html>

gratinierteres Schweinefilet CAPRESE

In der Zeitschrift „Lecker“ Ausgabe 03/2012 hat mich das Rezept von Steffen Hennsler direkt angesprochen.



Me

ine Abwandlung sah heute so aus ...

Für 2 Portionen :

1 Schweinefilet

ca. 10 kleine Tomaten, halbiert oder geviertelt

4 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck), in Streifen geschnitten

2 – 3 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten

1 Knoblauchzehe, gepresst

250 gr. (Büffel-) Mozzarella, in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten

Salz, Pfeffer, etwas Butterschmalz, etwas frisches Basilikum

Den Backofengrill vorheizen.

Das Filet waschen, trocknen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Filetscheiben von beiden Seiten scharf anbraten.

Den Speck dazugeben und etwas anbraten lassen. Die Zwiebeln zufügen, kurz mitbraten. Tomaten unterrühren. Alles gut in der Pfanne schwenken, ca. 5 Minuten köcheln lassen.



Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzig abschmecken und in eine Auflaufform umfüllen.

Die Mozzarellascheiben darauf verteilen und für ca. 4 – 5 Minuten unter dem Backofengrill gratinieren lassen.



sch Belieben mit etwas frisch gezupftem Basilikum servieren.

