

Pochiertes Schweinefilet

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Rinderbrühe	ml	2000	3000
Schweinefilet	g	800	1200
Schalotten	g	200	300
glatte Petersilie	Bund	1	2
Chilischoten	g	40	60
Weißweinessig	ml	40	60
Öl	ml	80	120
Pfeffer			
Zucker, Prise	St.	1	1

VORBEREITEN:

1. Brühe zum Kochen bringen.
2. Schalotten, Petersilie klein hacken.
3. Chilischoten entkernen und fein hacken.
4. Backofen vorheizen für Baguette.

ZUBEREITUNG:

1. Schweinefilet in die kochende Brühe geben und **25-30 Minuten** bei milder Hitze pochieren. Das Filet muß von Brühe bedeckt sein.
2. Vinaigrette aus den Zutaten anrühren. Vor dem Anrichten 80 bzw. 120 ml der Brühe dazugeben.
3. Fleisch in Scheiben schneiden und zusammen mit der Vinaigrette anrichten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Baguette

- ➔ Auch als Vorspeise geeignet, jedoch in kleineren Portionen.