

Schweinefilet mit Sherry-Sahne-Sauce

Fleisch - Schwein

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Schweinefilet	g	600	900
Butterschmalz	g	10	15
Zimt	TL	1	1½
Pfeffer, Salz			
Sherry	EL	6	9
Crème fraîche	ml	200	300
grüner Pfeffer eingelegt	TL	1	1½

VORBEREITEN:

1. Möhren putzen, auf 3 cm Länge zuschneiden und achteln.
2. Salzkartoffel zubereiten
3. Filet in 3 cm starke Stücke schneiden.
4. Gewürzmischung aus Salz, Zimt und Pfeffer in einer Tasche anrühren.
5. Grüner Pfeffer abspülen.

ZUBEREITUNG:

1. Möhren und Kartoffeln sofort zubereiten.
2. Fleisch und Sauce erst 15 Minuten vor Ende der Garzeit der Beilagen zubereiten.
3. Fleisch ungewürzt in Butterschmalz auf beiden Seiten je etwa 4 Minuten anbraten, würzen, herausnehmen, warm stellen.
4. Bratfond mit Sherry ablöschen. Crème fraîche und grüner Pfeffer zufügen. Kurz aufwellen lassen. Abschmecken.
5. Servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Möhren + Salzkartoffel (auch Kartoffelpüree).

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

※ R-176.DOC