



Schweinsfilet an Balsamico-Rahmsauce

Auf den Punkt gebraten ist das Schweinsfilet sehr zart und von eher mildem Geschmack. Es verträgt sich gut mit einer markanten Sauce, die auch leicht säuerlich sein darf. Da ist dunkler Balsamico, der nebst der mässigen Säure auch liebliche Noten mitbringt eine sehr gute Wahl. Dazu bringt dunkler Portwein zusätzliche Raffinesse. Das Fundament der Sauce liefern angedünstete Zwiebel und feingeschnittener Speck.

Zutaten (pro Portion)

180g	Schweinsfilet
10g	Tafelbutter
1	kleine Zwiebel ca. 20g
1	Tranche Bratspeck
2El	dunkler Balsamico
1El	Portwein
5cl	kräftige Hühnerbouillon
1dl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Schweinsfilet ringsum salzen, pfeffern und ein paar Minuten ziehen lassen.

Zwiebel fein hacken, Speck in feine Streifchen schneiden. Tafelbutter schmelzen, Zwiebel und Speck zugeben und ca. 3 Minuten dünsten, ohne dass Zwiebel und Speck braun werden.

Mit Balsamico und Portwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Hühnerbouillon dazugießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Vollrahm dazugießen und verrühren.

Schweinsfilet beiseitig heiss anbraten. Filet in die Sauce legen und 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Schweinsfilet aus der Sauce nehmen und 2-3 Minuten ruhen lassen. Derzeit die Sauce kräftig aufkochen. Schweinsfilet in Tranchen schneiden. Sauce zu einem Spiegel anrichten und die Filetstücke darauf legen.







