



Schweinsfiletwürfel an Lauch-Speck-Rahmsauce mit Penne

Zwar nicht ganz ein à la minute-Gericht, aber doch schnell und einfach zubereitet. Während die Penne garen, lässt sich das Ragoût bequem zubereiten. Die Schweinsfiletwürfel werden nur ganz kurz angebraten und beiseite gestellt. Lauch und Speck dünstet man in der gleichen Pfanne paar Minuten an und schmort beides zusammen in Bouillon und Rahm. Zum Schluss werden die Filetwürfel in der Sauce nur noch aufgewärmt und auf den Penne angerichtet.

Zutaten (2 Portionen)

350g Schweinsfilet
15cm Lauch
80g Bratspeck geschnitten
1 Schuss Weisswein
1dl Bouillon
1dl Vollrahm
1El Mehl
Paprika süß, Salz und Pfeffer
Bratbutter

160g Penne rigate (die gerillten)

Zubereitung

Schweinsfilet in ca. 2cm grosse Würfel schneiden, mit Haushaltspapier trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mehl über die gewürzten Würfel stäuben und die Würfeln ein paar mal wenden, damit sich Gewürze und Mehl gut verteilen.

Lauch in schmale streifen schneiden, Speck in ca. 1cm breiten Streifen schneiden.

Salzwasser für die Penne aufsetzen. Kochzeit Penne ca. 12 Minuten.

Filetwürfel locker in die heisse Bratbutter legen, ca. 1 Minute braten, Würfel mit einer Gabel einzeln wenden, eine weitere Minute braten. Würfel aus der Bratpfanne nehmen, Lauch und speck hineingeben und unter stetigem Wenden dünsten ca. 5 Minuten dünsten. Mit Weisswein ablöschen, kurz einkochen lassen. Bouillon und Vollrahm zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Sobald die Penne gar sind Filetwürfel inklusive ausgetretenem Fleischsaft in die Sauce geben und ca. 2-3 Minuten leicht köcheln lassen, dabei 2-3 Mal wenden.

Penne auf heissen Tellern anrichten und die Filetwürfel mit reichlich Sauce darauf legen und mit etwas schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.



Schweinsfiletwürfel gewürzt und bemehlt

