



Hauptgang

Schweinsfilet mit Gorgonzola

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

800 gr	Schweinefilet
	Salz, Pfeffer
	Butter zum Braten
1	fein gehackte Zwiebel
	Bratenfond (aus dem Glas)
200 gr	Gorgonzola
100 gr	gehackte Walnüsse
	etwas Mehl
	Pfeffer, Salz

Zubereitung

Schweinsfilet	Filets in passende Stücke teilen (70 - 80 gr), salzen und pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben. In etwas Butter von allen Seiten anbraten. Danach Fleisch entnehmen und im Backofen warm stellen (60 - 70 Grad).
Zwiebel gehackt, Bratenfond	Die feingehackte Zwiebel in derselben Pfanne glasig dünsten und mit dem Bratenfond ablöschen.
Gorgonzola, gehackte Walnüsse	Den in Stücke geschnittenen Gorgonzola und die gehackten Walnüsse zugeben, unter häufigem Umrühren den Käse schmelzen, die Sauce darf gerne ein wenig einkochen. Das Fleisch in die Sauce geben und etwas ziehen lassen.