



## Hauptgang

# Schweinsfilet an Estragon-Rahmsauce

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

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

- 500-600 gr Schweinsfilet, in Medaillons und danach ein Streifen geschnitten  
Etwas Mehl zum bestäuben des Fleisches
- 2 dl Weisswein, trocken
- 1 TL Rindsbouillongranulat (oder ein Fleischbouillonwürfel zerbröseln)
- 2,5 – 3 dl Rahm (Sahne)
- 2 EL Estragon frisch (oder 1 EL Estragon getrocknet)
- 2 Stück Schalotten, gewürfelt, die grünen Röhren in feine Ringe schneiden (und ein paar davon auf die Seite legen für die Dekoration auf dem Teller).
- 2 Zehen Knoblauch, geschält, gepresst oder fein gehackt
- 1 EL Bratbutter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

Butter, Schweinsfiletstreifen, Mehl

Die Schalotten und den Knoblauch und das mit Mehl bestäubte Fleisch bei grosser Hitze rasch anbraten.

Salz, Pfeffer, Weisswein,  
Rindsbouillongranulat  
Rahm

Jetzt mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Weisswein ablöschen und 1 TL Rindsbouillongranulat beifügen. Auf mittlerem Feuer den Wein einreduzieren. Wenn der Wein fast verdunstet ist den Rahm dazu giessen.

Estragon

Die Sauce einkochen lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz aufweist. Hitze reduzieren. Estragon dazugeben, ein paar Minuten auf kleinem Feuer, durchziehen lassen.

Dazu passen feine, schmale Nudeln (Eierteigwaren) oder ein Trockenreis.

**Tipp:**

- Anstelle von Schweinsfilet kann auch Hühnerbrust verwendet werden.
- Die Sauce kann zusätzlich mit 1 EL Senf (mild) geschmacklich verändert werden
- Champignons in Scheiben geschnitten, zusammen mit dem Fleisch angebraten, passen ebenfalls in diesem Gericht
- Anstelle des Weissweins kann auch mit einem kräftigen Schuss Noilly Prat abgelöscht werden