



Hauptgang

Schweinsfilet an zarter Senfsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

600-800 gr Schweinsfilet, in Medaillons geschnitten
Olivenöl zum Anbraten**Für die Sauce:**1 Stück Zwiebel klein (oder 2 Schalotten) ganz fein gehackt
1,5 dl Weisswein trocken
1,5 dl Rindsbouillon, kräftig
1,5 dl Crème fraîche
1-2 EL Senf (je nach Geschmack)
Salz und Pfeffer aus der Mühle
50 gr Butter (kalt)**Zubereitung:**

Backofen	Auf 70 Grad vorheizen
Schweinsfilet	Das Schweinsfilet mit kaltem Wasser abspülen und danach trocken tupfen. In Medaillons schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer (oder mit Fleischgewürz) würzen.
Bratpfanne (wenn möglich keine beschichtete)	Das Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen und die Medaillons beidseitig scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im auf 70 Grad vorgeheizten Backofen warm stellen
Zwiebel Weisswein, Rindsbouillon	Die feingehackte Zwiebel in derselben Bratpfanne glasig dünsten. Mit Weisswein und der Rindsbouillon ablöschen. Die Flüssigkeit auf einen Drittel einkochen.
Crème fraîche Salz und Pfeffer aus der Mühle	Die Crème fraîche in die Sauce geben, kurz aufkochen und umrühren. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.
Butter (kalt)	Die kalte Butter mit dem Schwingbesen, stückchenweise darunterrühren.
Anrichten	Die Medaillons auf vorgewärmte Teller geben und die Senfsauce darüber verteilen.