

Filet Mignon an Rahmsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- ½ Orange
- ½ Zitrone
- ½ Teelöffel Paprika, edelsüss
- Pfeffer aus der Mühle
- 50 g weiche Kochbutter
- 2 EL Bratbutter
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 8 Schweinsfilet von ca. 4 cm Dicke
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Whisky
- 1 mittelgrosse Zwiebel, sehr fein gehackt
- 4 EL Rotwein
- Tabasco
- 1 TL Tomatenpüree
- 1.5 dl Rahm



Zubereitung:

Von der Orange und der Zitrone die Schale abreiben und diese mit Paprika, Pfeffer sowie Kochbutter mit einer Gabel gut vermischen und beiseite stellen.

Die Bratbutter mit den Lorbeerblättern und der Knoblauchzehe erhitzen. Sobald sie heiss (aber nicht rauchheiss!) ist, Lorbeerblätter und Knoblauchzehe entfernen und die Fleischstücke hinein geben. Bei reduzierter Hitze beidseitig je ca. 2-3 Minuten braten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit einem Teller bedecken und warm stellen.

Die Butter aus der Pfanne abgiessen und den Bratensatz mit dem Whisky lösen. Gehackte Zwiebel und Tomatenpüree in die Pfanne geben, kurz dünsten und mit Rotwein ablöschen. Kochen, bis die Zwiebeln gar sind, dann einen Spritzer Tabasco und Rahm beifügen und etwas einkochen lassen. Zum Schluss die Buttermischung in der Sauce schmelzen lassen.

Die aus dem Fleisch ausgetretene Flüssigkeit in die Sauce giessen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Zum Anrichten:

Die Fleischstücke auf vorgewärmte Teller anrichten und mit etwas Sauce umgiessen. Die Beilage dazulegen. Die restliche Sauce separat servieren. Die Fleischstücke nach Belieben mit Orangen- und Zitronenfilets ausgarnieren.

Tipp:

Trotzdem es sich um ein feines A-la minute- Gericht handelt, lässt es sich gut vorbereiten und kann in wenigen Minuten fertig gestellt werden.