

Schweinsfilet nach Teufelsart

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

- 2 grosse Schweinsfilets (ca. 1.5kg)
- 1 Bund Estragon
- 2 Schalotten
- 800 g Bratkartoffeln
- 2 TL Senf
- Pfeffer
- Salz
- 2 EL Bratbutter oder Olivenöl
- 160 g Butter
- 3 dl Roter Portwein
- 1 EL Tomatenpüree
- 4 dl kräftiger Rotwein
- 1 Hühnerbouillon-Würfel
- 1 Spritzer Zitronensaft



Zubereitung:

Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Den Estragon fein schneiden und die Schalotten schälen und fein hacken.

Das Schweinsfilet rundum dünn mit Senf einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.

In der heissen Bratbutter insgesamt 8 min. anbraten.

Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 45-60 min. nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen und durch ein feines Sieb giessen um Bratrückstände zu entfernen.

Die Bratbutter erhitzen, Tomatenpüree darin anrösten die Schalotten beifügen und kurz mitdünsten. Portwein und Rotwein dazu giessen, Hühnerbouillon sowie Estragon beifügen und alles auf 2 dl einkochen lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Butter in Flocken in die Sauce einziehen lassen und wenn nötig mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Schweinsfilet schräg in Scheiben aufschneiden, mit Sauce umgiessen und sofort servieren

Beilage:

Bratkartoffeln waschen und in Stücke schneiden und in der Bratpfanne anbraten und zum Fleisch servieren.