

Schweinsfiletstreifen an Senf-Pfeffer-Sauce

eine schöne Hauptspeise mit Gästen.

Zutaten für 4 Personen

600 g Schweinsfilet
1 grosse Zwiebel
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL Bratbutter
2 dl Weisswein
2 TL eingelegter grüner Pfeffer
4 gehäufte TL Senf
2 dl Crème fraîche
½ Bund Schnittlauch

Den Backofen auf 75°C vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Das Schweinsfilet in 1 cm dicke Scheiben und diese in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken.

Die Filetstreifen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratbutter kräftig erhitzen. Das Fleisch darin rundum 1 ½ Minuten braten, es soll innen noch gut rosa sein.

In die vorgewärmte Platte geben und im 75°C heissen Ofen 15 Minuten nachgaren lassen.

Im Bratsatz die Zwiebel andünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Senf und Crème fraîche dazurühren, köcheln lassen bis alles dicklich wird.

Auf Teller anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Dazu passen breite Bandnudeln oder Reis.

Weintipp: Dazu passt ein nicht allzu Holzbetonter Spanier aus dem nördlichen Spanien.

Aus unserem Sortiment:

Finca la Revilla, Ribera del Duero
Borsao, Campo de Borja