

Schweine-Filet mit Hagebutten- und Pilz-Soße

Für 4 Personen:

2 Schweinefilets (800 g) Salz, Pfeffer Butterschmalz

Hagebuttensauce:

3 EL Hagebuttenmarmelade 100 ml Vollmilch 200 ml Sahne
mildes Currypulver scharfes Paprikapulver

Pilzsauce:

300 g Pfifferlinge 1 EL Butter 1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe 1 Lorbeerblatt 1 Nelke
Weisswein Sahne, Salz, Pfeffer Sojasauce
gehackte Petersilie

Das Schweinefilet wird nach der Niedriggarmethode zubereitet.

Dazu einen großen Teller oder eine flache Schale in den Backofen (unterste Schiene) stellen. Den Backofen auf 80 °C vorheizen.

Die Schweinefilets mit Salz würzen.

In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, die Filets darin von allen Seiten etwa 3 Minuten kräftig anbraten. Anschließend das Filet auf den heißen Teller im Backofen legen. Mit Pfeffer übermahlen.

Die Filets etwa 60 Minuten garen. Bei einer Kerntemperatur von 58-60 °C (Bratenthermometer verwenden) ist das Fleisch fertig.

Für die Hagebuttensauce die Milch mit der Sahne in einem Topf erhitzen. Die Konfitüre einrühren und die Sauce sämig einkochen. Mit Currypulver, Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Warm stellen.

Für die Pilzsauce die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter mit dem Bratensatz in die Pfanne geben und erhitzen, die Zwiebeln hinzufügen und andünsten. Die tiefgekühlten Pfifferlinge hinzugeben und mitdünsten, bis die Pfifferlinge weich werden und das Wasser nahezu verdampft ist. Mit trockenem Weisswein ablöschen. Lorbeerblatt und Nelke hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, köcheln lassen.

Mit Sahne verfeinern, bei Bedarf einen Teelöffel Kartoffelmehl mit etwas kaltem Wasser auflösen und unterrühren, um die Sauce damit zu binden. Zum Schluss mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Nelke und Lorbeerblatt herausnehmen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Das Filet in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Sauce nach Wahl darübergerben und sofort servieren.

Karin Schindler am 08. Januar 2013