

# Schweine-Filet mit Rotwein-Soße und Romanesco-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für das Schwein:**

500g Wollschweinfilet	1 Romanesco (8-10 Röschen)	100ml Gemüsefond
Olivenöl oder Butterschmalz	Chilisalz	Salz
Pfeffer		

**Für die Rotweinsauce:**

750ml Rotwein, Barolo	100ml Gemüsefond	1 Zwiebel
3-4EL kalte Butter	2EL Zucker	1TL Tomatenmark
Salz	Pfeffer	

Einen Ofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch dieses waschen, trocken tupfen und mit Chilisalz von beiden Seiten würzen. Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten und danach im Ofen ziehen lassen. Pfanne mit Bratensatz für die Sauce beiseite stellen.

Romanescoröschen vom Strunk ablösen und waschen. Anschließend in einem Topf kurz in Olivenöl anbraten, mit etwas Gemüsefond aufgießen und zugedeckt etwa acht Minuten garen.

Für die Rotweinsauce Zwiebel abziehen und würfeln. In einer Pfanne Zucker karamellisieren, Zwiebeln anschwitzen, Tomatenmark hinzufügen. Bratensatz vom Fleisch hinzugeben, alles mit etwa 50ml Rotwein ablöschen. Einkochen lassen bis kaum noch Flüssigkeit in der Pfanne ist. Den mehrfach Vorgang wiederholen und alles stark einreduzieren lassen. Nun noch Fond hinzugeben und wieder reduzieren lassen.

Sauce am Ende durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne vom Herd nehmen und Butter nach und nach hinzugeben und Sauce aufmontieren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Fleisch mit der Sauce und dem Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Reinhold Gruber am 20. Oktober 2016