

Iberico-Schweine-Filet mit Apfel und Zwiebel

Für 2 Portionen

8 Scheiben Schweinefilet 1 rote Zwiebel 1 roter Apfel
1 EL Butter 1 Prise Zucker 1 Prise Salz
2 EL Pflanzenöl

Rote Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden. Das Kernhaus des Apfels entfernen und in Scheiben/Spalten schneiden. Zwiebelstreifen mit Rapsöl in einer großen, beschichteten Pfanne braten. Schweinefilet-Scheiben zugeben, salzen und von beiden Seiten mitbraten. Apfelscheiben hineingeben, kurz durchschwenken, einen Esslöffel Butter darin aufschäumen (je nach Süße des Apfels noch eine Prise Zucker zugeben) und kurz karamellisieren lassen. Nochmals mit Salz abschmecken und auf zwei Tellern anrichten.

Alexander Herrmann am 09. September 2014