

Schweinefiletbraten mit einer Kirsch-Goudafüllung auf weißer Pfeffersauce mit grünem Spargel und Kartoffelknirpsen in Orangenbutter.

Zutaten für 6 Personen:

1200 g Schweinefilet am Stück
100 ml Gemüsebrühe
100 g Kirschen ohne Stein
100 ml Sahne
100 g Reipener Gouda
50 ml Weißwein
1 Ms Zimtblüte gemahlen
2 El Mehl
2 El Kirschwasser
50 g Butter
1 Stk gewürfelte Schalotte
1200 g Spargel grün
1200 g Kartoffelknirpse gegart
100 g Butter
100 ml Gemüsebrühe
20ml. Orangensaft
5 g Orangenabrieb
Salz, Pfeffer, Honig, Öl, Muskat, Pfefferschrot

Zubereitung Schweinefilet:

In das Schweinefilet mittig mit einem Holzlöffelstiel ein Loch stechen. Kirschen, Gouda fein würfeln und mit Kirschwasser, Pfeffer, Zimtblüte, Salz und Honig vermengen. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und in das Filet füllen. Fleisch mit Salz, Pfeffer und wenig Honig von außen würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten fertigbaren.

Zubereitung Sauce:

Butter in einem Topf schmelzen, die Schalotten glasig darin anschwitzen, mit Mehl abstäuben und mit Brühe auffüllen.

Während des Aufkochens die Sahne und den Weißwein dazu geben, alles noch einmal kurz aufkochen. Den Pfefferschrot zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Spargel:

Den Spargel nur am unteren Ende schälen. Butter in einem Topf schmelzen, Zucker darin leicht karamellisieren und den Spargel darin kurz anbraten.

Mit Brühe angießen und den Spargel bei kleiner Hitze ca. 8 Minuten darin zu Ende garen.

Zubereitung Kartoffeln:

Butter in einer Pfanne leicht braun werden lassen. Die Kartoffelknirpse dazu geben und anbraten.

Den Orangensaft zufügen und alles zusammen durchschmoren. Mit Salz, Pfeffer und dem Orangenabrieb würzen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H