



Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Hauptspeise

Schweinefilet an einer Morchel-Portweinrahmsauce

Zutaten

4 Personen

600 g Schweinsfilet
30 g getrocknete Morcheln
1 Schalotte
Salz und Pfeffer nach Belieben
1 EL Bratbutter
50 g Butter (zum Binden oder Maizena)
150 ml roter Portwein
 $\frac{1}{4}$ Liter Doppelrahm

Zubereitung der Sauce

Die Morcheln etwa 45 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Danach abschütten und unter fließendem Wasser gründlich spülen. In Hälften schneiden.

Die Schalotten schälen und fein hacken.

Zutaten

18 Personen

2kg 600 g Schweinsfilet
120 g getr. Morcheln
4 Schalotten
Salz und Pfeffer nach Belieben
4 EL Bratbutter
200 g Butter (oder Maizena)
600 ml roter Portwein
1 Liter Doppelrahm

Die Butter in die Pfanne geben und die Schalotten darin andünsten. Die Morcheln beifügen und 2-3 Minuten mitdünsten. Mit dem Portwein ablöschen und diesen auf ungefähr die Hälfte einkochen lassen.

Den Doppelrahm beifügen und die Sauce noch 5 Minuten leise kochen lassen. Bei Seite stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals erhitzen. Die restliche Butter in Flocken einrühren. (oder Maizena Express Dunkel) verwenden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saucenspiegel und Morcheln im Teller anrichten und das Fleisch darauf verteilen.

Das Schweinefilet

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Vakumieren und im Wasserbad garen. (Wassertemperatur 61 Grad während 45 Minuten) Die Kerntemperatur sollte in etwa 60 Grad erreichen.

Das Fleisch aus dem Beutel herausnehmen und beidseitig anbraten (max 1 Min). Sofort servieren.