

Unsere Lieblings-Rezepte!

ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN Kochkolumne - November-Dezember 2018

Rezept: Gerd Astor/Foto: © Peter Fernau

Schweinefilet a la Dijonaise

Zutaten für 4 Personen:

1 ganzes Schweinefilet ohne Fett und Sehnen,
 250 g Sahne, 1 EL Speck Würfel,
 1 EL Cornichons in Scheibchen geschnitten,
 1 EL fein geschnittene Schalotten
 1 TL frisch gehackte Petersilie,
 1 St. gekochte geschälte Rote Bete in große
 Würfel geschnitten



Zubereitung:

Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, in der Pfanne auf allen Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 150° C ca. 10 Minuten weiter garen. Etwas Butter in die Pfanne geben und die Schalotten-Würfelchen mit den Speckwürfeln anbraten, die Cornichons und den Senf dazugeben, mit der Sahne ablöschen und die Soße etwas einkochen lassen. Die Rote Bete Würfel dazugeben, nochmals abschmecken, dann die Petersilie hinzu geben. Das Schweinefilet aus dem Ofen nehmen, ein Paar Minuten ruhen lassen, aufschneiden und als Medaillon auf vorgewärmte Teller setzen. Mit der Soße servieren. Als Beilage empfehlen sich feine Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln, am Vortag gekocht, ebenfalls passt im Herbst ein frischer Feldsalat sehr gut zu diesem Hauptgericht.

Tipp: Mit etwas Estragon abgeschmeckt, erhält die Soße eine feine Note.

Weinempfehlung Weingut Nägelsförs

Talblick | Bühlertal Alte Reben
2016 Pinot noir | trocken