Filet mignon mit Pfeffersoße

Ein Filet mignon mit Pfeffersoße gilt als Delikatesse - obwohl das Rezept ganz leicht zuzubereiten ist. Manchmal sind eben die einfachsten Dinge die besten!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Foto: jeffreyw

Zutaten

4 Stk.	Schweinsfilet
5 g	Pfefferkörner
250 ml	Schlagobers
2 EL	Kalbsfond
1 Stk.	Butter
1 EL	Weinbrand
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für das Filet mignon mit Pfeffersoße den Backofen auf 180°C vorheizen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pfefferkörner leicht zerdrücken und in der Butter 2 Minuten anbraten. Mit Schlagobers ablöschen und aufkochen lassen.

2. Dann vom Herd nehmen und den Kalbsfonds und den Weinbrand unterrühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Mit Salz würzen. Temperatur reduzieren und bei schwacher Hitze 5-6 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce andickt.

3. In der Zwischenzeit Öl in einer neuen Pfanne erhitzen und die Filets darin rundherum scharf anbraten. Dann im Backofen ca. 25-30 Minuten garen lassen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 60-65°C hat.

4. Filet aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Zusammen mit der Pfeffersauce servieren.

Tipp

Zum Filet mignon mit Pfeffersoße passen Herzoginkartoffeln und Erbsen mit Karotten.