Schweinefilet aus dem Backofen

Das Schweinefilet aus dem Backofen ist ein geniales Sonntags-Rezept. Das zart gebraten Fleisch zergeht auf der Zunge und schmeckt wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

2 Stk.	Schweinefilet (ca. 450-500 gramm das Stück)
150 ml	Sojasauce (hell)
	Salz
	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver (edelsüß)
1 Handvoll	Majoran (gehackt)
2 EL	Butter
200 ml	Fleischbrühe
100 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für das **Schweinefilet aus dem Backofen** das Schweinefleisch putzen und mit kaltem Wasser abspülen. Mit Küchenpapier trocken tupfen und in eine flache Schüssel legen. Die Sojasauce darüber verteilen und etwa 1 Stunde im Kühlschrank marinieren. Dazwischen hin und wieder mit der Sojasauce bepinseln. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2. Eine feuerfeste Braten-Form mit Butter befetten, die abgetropften Filets in die Form legen. Rundum mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und gehackten Majoran würzen.

3. Im Backofen ca. 25 Minuten braten. Danach das Schweinefilet in Alufolie wickeln und etwa 10 Minuten ruhen lassen.

4. Den Bratensatz mit der Fleischbrühe lösen und aufkochen, das Schlagobers dazu gießen und bei mittlere Hitze reduzieren lassen. Sollte die Sauce zu dünnflüssig sein, mit etwas Mehl

eindicken.

5. Das Fleisch schräg in breite Scheiben schneiden, auf Teller anrichten und mit der Sauce servieren.

Tipp

Zum Schweinefilet aus dem Backofen gedämpfte Brokkoli, Kroketten oder Kartoffeln reichen.