

Schweinefilet mit Rahmsauce

Das Schweinefilet mit Rahmsauce ist ein köstliches Fleischgericht. Das Rezept gelingt rasch, ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Schweinefilet
3 EL	Butterschmalz
100 ml	Weißwein (trocken)
150 ml	Brühe
150 ml	Schlagobers
1 EL	Speisestärke
1 EL	Wasser (kalt)
1 TL	Senf (mittelscharf)
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Das **Schweinefilet mit Rahmsauce** ist im Nu zubereitet. Dazu den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet putzen und in ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Das Butterschmalz in einer großen Bratpfanne erhitzen. Die Schweine-Medaillons von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten. Von der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen zirka 8 Minuten fertig garen.
3. In der Zwischenzeit das Bratenfett mit Weißwein ablöschen und nahezu verdampfen lassen. Die Brühe und Schlagobers angießen und einige Minuten köcheln und reduzieren lassen. Die

Speisestärke mit Wasser verrühren und die Rahmsauce damit binden. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Filets vom Ofen nehmen, salzen und pfeffern. Kurz in die Pfanne geben und etwas ziehen lassen.
5. Zusammen mit der Rahmsauce auf Teller anrichten.

Tipp

Zum Schweinefilet mit Rahmsauce zum Beispiel, Nudeln, Kartoffeln, Spätzle, Kroketten oder Püree, gedämpftes Gemüse und einen Blattsalat servieren.