

Schweinsfilet an zarter Senfsauce

(für 4 Personen)

Zutaten: 600 bis 800 g Schweinsfilet am Stück
 Salz, Pfeffer
 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
 1.5 dl Weisswein
 1.5 dl kräftige Rindsbouillon
 1.5 dl Creme fraiche
 1 TL bis 2 EL Senf (je nach Geschmack)
 50 g Butter (kalt)
 Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 80 °C vorheizen. Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen, kurz anbraten, danach in eine Gratinform legen, mit Alufolie zudecken und in den Ofen stellen (ca. 1 Stunde).

Die Zwiebeln in derselben Bratpfanne glasig dünsten. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen.

Die Flüssigkeit auf einen Drittel einkochen. (aus 3 dl wird 1 dl).

Die Creme fraiche in die Sauce geben, kurz aufkochen und umrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Die kalte Butter mit einem Schwingbesen, stückweise darunter rühren.

Das Filet nach einer Stunde aus dem Ofen nehmen, in schöne Scheiben schneiden, auf die vorgewärmten Teller legen und mit der Senfsauce übergiessen.

dazu passt: Teigwaren (Nudeln), Reis