

Schweinefilet mit Pfeffersauce

Zutaten

600 g	Schweinefilet in Medaillons
1 EL	Pflanzenöl
1 EL	Butter
300 ml	Kalbsfond, hell
1 TL	eingelegter, grüner Pfeffer
4 EL	Madeira
100 g	Crème Fraîche

Zubereitung

Die Schweinemedallions in Öl und Butter anbraten damit sie eine schöne Farbe bekommen und etwas Bratensatz entsteht. Herausnehmen und bspw. Im Backofen bei 100 Grad Umluft warm halten (es genügt auch sie in Alufolie ordentlich eingepackt ruhen zu lassen).

Nun den Bratensatz mit dem Kalbsfond ablöschen, diesen unter Rühren lösen und etwas einreduzieren lassen. Anschliessend den grünen Pfeffer und den Madeira hinzu geben.

Weiter einreduzieren und nun die Crème Fraîche unterrühren. Die Hitze darf dabei nicht mehr allzu hoch sein da die Crème Fraîche ansonsten dazu neigt zu gerinnen. Die Sauce zum Abschluss mit Salz, frischem Pfeffer und nach Wunsch etwas edelsüßem Paprika abschmecken und mit den Medaillons servieren.

Passende Beilagen wäre bspw. Reis.