

Schweinefilet in Portweinsoße mit Bratkartoffelschmarrn

Rezept für 4 Personen

Zutaten Schweinefilet:

*800g Schweinefilet
Salz, Pfeffer, Öl*

Zubereitung:

Schweinefilet in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Öl auf beiden Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 78° C ca. 25-30 Minuten ziehen lassen. Je dicker die Medaillons sind, umso länger im Rohr lassen.

Zutaten Bratkartoffelschmarrn:

*600g Kartoffeln (festkochend und ausgekühlt)
½ Zwiebel
Salz, Pfeffer, Öl*

Zubereitung:

Gekochte Kartoffeln grob reiben, in einer heißen Pfanne mit Öl knusprig braten. Die fein gewürfelte Zwiebel dazugeben, kurz weiter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Tasse kalt ausspülen, den fertigen Kartoffelschmarrn hineingeben, andrücken und stürzen.

Zutaten Portweinsoße:

*400 ml Portwein
90 ml Wermuth
200 ml Fleischbrühe
2 Zwiebeln
½ Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
2 EL Butter
Salz, Pfeffer, Zucker*

Zubereitung:

Für die Soße die Zwiebeln und den Knoblauch hacken, dann in etwas Butter glasig anschwitzen. Mit dem Portwein und dem Wermuth ablöschen und einkochen lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit Fleischbrühe aufgießen, Bratensaft zugeben und aufkochen lassen. Lorbeerblatt zugeben und leise köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit Butter und/oder Speisestärke binden. Warm halten.

Gutes Gelingen & guten Appetit wünscht Michael Reumann!