

Schweinefilet, kalt mit Balsamico-Jus

Fleisch-Schwein

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde

ZUTATEN / Portionen		4	6
Schweinefilet	g	700	1000
Salz und Pfeffer			
Wein, weiß, trocken	ml	100	160
Balsamico, dunkler	ml	50	80
Oliveneröl	ml	50	80
Rosmarin, ca. 20 cm lang	Zweig	1	1

VORBEREITEN:

1. Filet parieren.
2. Wein und Balsamico in einem Kännchen mischen.¹
3. Rosmarinzweig entnadeln und die Nadeln sehr fein hacken.

¹ Saucenmenge kann auch erhöht werden, dabei sollte immer der Anteil von Wein und Balsamessig gleich bleiben.

ZUBEREITUNG:

1. Filet salzen und pfeffern.
2. Filet in einer Pfanne mit Öl anbraten und 10 Min. sanft weiter garen. Mit den gehackten Rosmarinadeln dabei überstreuen.
3. Nach und nach das Wein-Balsamico-Gemisch angießen. Immer nur wenig und immer wieder erst einkochen lassen.
4. Nach den 10 Min. das Filet fest in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Die Rückstände in der Pfanne mit dem restlichen Wein-Balsamico-Gemisch loskochen.
5. Das erkaltete Filet in dünne Scheibchen schneiden und den in der Alufolie verbliebenen Fleischsaft zur Sauce rühren. Filetscheibchen schuppenförmig auf eine Servierplatte legen und mit der Sauce beträufeln.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

*

- ➔ Filet ist auch warm (also nach kurzer Alu-Ruhezeit) sehr lecker, aber gut durchgezogen ist es absolut delikates.