

Schweinefilets mit Senfsoße

Filets de porc à la moutarde (Frankreich – Burgund)

Ein schnelles Rezept für Feinschmecker.

Zutaten für 2 Portionen:

6 Scheiben Schweinefilet 3 cm dick,
20 g Butter,
1 EL Öl,
2 Schalotten,
4 Cornichons,
200 g Sahne,
2 EL Dijonsenf,
1 EL Weißweinessig,
Salz.



Zubereitung :

Eine Platte im Backofen bei 100 °C vorwärmen. Die Schweinefilets in Öl und Butter scharf anbraten, je Seite 4 Min. braten und auf der vorgewärmten Platte warm halten.

Die Senfsoße :

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Cornichons fein würfeln. In einer Schüssel Sahne, Senf und Essig verrühren, die Cornichons zugeben. Die Schalotten in dem Bratfett leicht andünsten, ohne dass sie Farbe nehmen. Die Sahnemischung dazugießen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Auf die Teller einen Soßenspiegel geben und die Schweinefilets darauf anrichten. Wenn vorhanden mit Kräuterblüten garnieren.

Als Beilage Salzkartoffeln reichen. Die Restliche Soße getrennt dazu reichen.