



BRIXENTALER
KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Serviervorschlag | Foto: AMA

www.brixentaler-kochart.at

Schweinefilet in Sherrysauce

Zutaten für etwa 4 Portionen

2 große Schweinefilets
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
50 g Margarine
1 Bund Lauchzwiebeln
3 Stangen Staudensellerie
100 ml trockener Sherry
500 ml Hühnerbouillon
250 ml Sahne
400 g Bandnudeln
Chilipulver

Schweinefilet von Fett und Sehnen befreien, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und in Olivenöl mindestens eine oder mehrere Stunden marinieren.

Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Schweinefilets in einem Bräter anbraten und dann für 10 min. in den Backofen schieben.

Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, das feine Grün beiseite stellen. Den Staudensellerie in feine Scheiben schneiden.

Das Filet aus dem Backofen nehmen und auf eine Platte geben und wieder in den Backofen stellen. Die Lauchzwiebelringe und den Staudensellerie im Bräter glasig andünsten und mit dem Sherry ablöschen. Anschließend die Hühnerbouillon angießen, das Schweinefilet wieder hineingeben und weitere 10 min in den Backofen schieben.

Anschließend das Filet wieder herausnehmen. Die Sahne zur Brühe geben und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Filets in Lendchen schneiden und zurück in die Sauce geben. Das zurückgestellte Lauchzwiebelgrün darüber streuen. Zusammen mit Bandnudeln servieren.