

Schweinsfilet nach Teufelsart

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 grosser EL vierfarbige Pfefferkörner
- ½ Bund Estragon
- 1 Schalotte
- 1 grosses Schweinsfilet (ca. 500 g)
- 1 TL Senf
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Bratbutter
- 1 ½ dl roter Portwein
- 1 EL Butter (1)
- ½ EL Tomatenpüree
- 2 dl kräftiger Rotwein
- 1 Messerspitze Fleischextrakt oder $\frac{1}{5}$ Hühnerbouillonwürfel
- 80 g Butter (2)
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

1. Den Backofen auf 80°C vorheizen und einen Platte mitwärmen.
2. Die Pfefferkörner im Mörser oder mit dem Wallholz zerstoßen. Den Estragon fein schneiden. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken.
3. Das Schweinsfilet rundum dünn mit Senf einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter insgesamt 8 Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte legen und im 80°C heissen Ofen 45-60 Minuten nachgaren lassen.
4. Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen und durch ein feines Sieb giessen, um Bratrückstände zu entfernen.
5. Die Butter (1) erhitzen. Pfefferkörner und Tomatenpüree darin anrösten. Die Schalotte beifügen und kurz mitdünsten. Portwein und Rotwein dazugiessen, Fleischextrakt oder Bouillonstückchen sowie Estragon beifügen und alles auf 1 dl einkochen lassen.
6. Unmittelbar vor dem Servieren die Butter (2) in Flocken in die kochende Sauce einziehen lassen und wenn nötig mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinsfilet schräg in Scheiben aufschneiden und mit Sauce umgiessen. Sofort servieren.

Tipps & Tricks

Als Beilage passen Bratkartoffeln oder ein Rüebligemüse.