



## Schweinefilet in getrüffeltem Brokkolirahm

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

8 Portionen

1,6 kg	Schweinefilet		Rapsöl
2 EL	Trüffelbutter	1/2 L	Sahne
1 kg	Brokkoli	2	Knoblauchzehen
2	Zwiebeln	1 kg	Semmelknödel
2 EL	Butter		Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung

#### Semmelknödel

1. Nach Packungsangaben garen. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und mit Butter verfeinern.

#### Brokkoli

1. Brokkoli putzen und portionieren.
2. In Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
3. Zwiebeln & Knoblauch in feine Würfel schneiden & farblos anschwitzen. Mit Sahne ablöschen und langsam einreduzieren lassen.
4. Mit Salz, Muskat und Trüffelbutter verfeinern. Brokkoli dazugeben und cremig rühren.

#### Fleisch

1. Schweinefilet kräftig von allen Seiten anbraten und im Ofen bei 150°C für ca. 8-10 Minuten garen.

Anrichten. Fertig.