

Schweinefilet mit Rotweinsahnesoße

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

600 g	Schweinefilet	1	Apfel
300 ml	Rotwein	300 ml	Hühnerbrühe
300 g	Sahne	200 ml	Balsamico
1 EL	Zucker	2 EL	Öl
	Salz und Pfeffer	1	Schalotte
1	Lauchstange		Feldsalat
1 TL	Zimtpulver		Fenchel

Zubereitung

Den Apfel in Scheiben schneiden und ihn in den Balsamico und Zucker legen.

Das in Stücke geschnittene Filet in Öl anbraten, bis es auf beiden Seiten goldbraun ist und dann herausholen.

Nun in der Pfanne die gehackte Schalotte, dann den in Scheiben geschnittenen Fenchel und Lauch braten. Das Gemüse mit Zimt würzen, dann den Wein zum Bratenfond geben und rühren.

Während die Soße einkocht, die Filetstücke hineinlegen, den Schmand einrühren und mit Salz abschmecken.

Das Fleisch mit den marinierten Apfelscheiben und etwas Feldsalat servieren.