



Schweinsfilet gebraten mit Kräuterkruste

Zutaten:

700 g Schweinslungenbraten (Filet)
30 g Butter
50 g gehackte Zwiebeln
25 g Mehl
1 kleine gehackte Knoblauchzehe
Thymian
Salz, Pfeffer
300 ml Rindsuppe oder Fond
80 ml Weißwein
250 ml Schlagobers
1 EL Crème fraîche
Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Den gut zugeputzten Schweinslungenbraten in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz sowie Pfeffer würzen. In Öl beidseitig braten, herausnehmen und warm stellen.

Für die Sauce Bratenrückstand mit Weißwein ablöschen, mit Suppe aufgießen, Obers dazu und einkochen lassen.

und ebenfalls warm stellen. In der Pfanne Butter zerlassen, Zwiebeln und Knoblauch hell anschwitzen, mit Mehl stauben, mit Suppe, Weißwein und Obers aufgießen und gut einkochen lassen. Sauce mit dem

Mixstab pürieren und die Schwammerl zugeben. Mit Salz, Pfeffer sowie Thymian würzen und mit Crème fraîche abrunden. Schweinsfilet auf Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen.

Beilageempfehlung: Erdäpfelkroketten, überbackene Erdäpfel (eventuell portionsweise als kleine Törtchen gebacken und mit Speck umwickelt) sowie gekochte Gemüse

Variationsmöglichkeiten

■ Stehen keine Schwammerl zur Verfügung, so verwenden Sie beispielsweise frischen Spargel.

■ Für ein zünftiges Wildererpfandl verwenden Sie anstelle der Eierschwammerl Steinpilze und braten dazu saftige Filets von Hirsch, Wildschwein oder Reh, die Sie auch mit einer Speckscheibe umwickeln können.

■ Für einen Wildspieß stecken Sie würfelig geschnittene Wild-Filetstücke abwechselnd mit je einer Speckscheibe auf einen Spieß, würzen mit Salz, Pfeffer sowie Thymian und braten den Spieß in wenig Öl. Dazu reichen Sie gebratene Pilze, Blaukraut, Erdäpfelknödel und Rotweinsauce.

Dotterbutter

Zutaten:

200 ml Obers • 20 g Maisstärke • 6 Eidotter • 250 g weiche Butter

ZUBEREITUNG:

Obers mit Maisstärke verrühren, unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen und etwas einkochen lassen. Eidotter in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen zügig in die heiße Masse rühren, dann erst von der Herdstelle nehmen. In einen Rührkessel umfüllen und mit dem Schneebesen kalt rühren. Schließlich die weiche Butter (wie für eine Buttercreme) nach und nach einschlagen.

TIPP:

Diese Butter findet überall dort Verwendung, wo aufgrund der Salmonellengefahr keine rohen Eidotter gewünscht sind, wie z. B. beim Gratinieren, bei Kräuterbutter, Krusten usw. Bleibt etwas Dotterbutter übrig, kann diese zu Kräuterbutter verarbeitet und eingefroren werden.

Kräuterkruste

Zutaten:

160 g Dotterbutter (s. S. ??) • 120–140 g Weißbrotbrösel (s. S. ??), 1 EL frisch gehackte Kräuter (Thymian, Rosmarin, Oregano, Majoran, Bärlauch oder Basilikum • Salz • Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Dotterbutter mit den restlichen Zutaten vermengen und würzig abschmecken. Gerät die Masse zu weich, noch etwas Brösel untermengen, ist sie zu fest, etwas Löffelkäse oder Crème fraîche einrühren. Die Krustenmasse auf eine Alufolie geben und zu einer Rolle formen. Im Kühlschrank aufbewahren und bei Bedarf in Scheiben schneiden. Auf ein gebratenes Fleisch- oder Fischstück dünn auflegen und mit Oberhitze gratinieren.

Weißbrotbrösel (Mie de pain)

Zutaten:

Weiß- oder Toastbrot nach Belieben

Zubereitung:

Brot entrinden, in grobe Stücke schneiden und in einer Küchenmaschine fein zerkleinern. Nach Bedarf weiterverwenden. Nicht verbrauchte Brösel in kleineren Mengen in Frischhaltedosen oder Säckchen füllen und tiefkühlen. Keinesfalls offen stehen lassen, da sie sonst rasch austrocknen.

TIPP;

Die weichen und flaumigen Brösel eignen sich ideal zum Binden von Massen. Man kann sie auch unter Aufstriche mengen. _ Die übrig gebliebene Rinde reiben Sie am besten zu Semmelbröseln.