



# Schweinsfiletstreifen an Pfeffer-Cognac-Sauce

für 4 Personen

## Zutaten:

- 500g Schweinsfilet
- 1 Schalotten
- 1 EL Pfefferkörner, grün, eingelegt
- 1 EL Pfefferkörner, rot, eingelegt
- 1 EL Bratbutter
- 0.25 dl Cognac
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Bouillon
- 1 EL Butter
- 1.5 dl Rahm
- ½ Bund Estragon
- 
- 



## Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- 2 Das Schweinsfilet in gut 1 cm dicke Scheiben, dann diese in grobe Streifen schneiden. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Die Pfefferkörner unter warmem Wasser kurz spülen und grob zerdrücken.
- 3 In einer Bratpfanne die Bratbutter stark erhitzen. Das Fleisch in 2 Portionen teilen. Die erste Portion salzen und auf der ersten Seite 1 Minute, auf der zweiten Seite nur noch 30 Sekunden kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben. Die zweite Portion Fleisch auf die gleiche Weise braten. Die Filetstreifen im 80 Grad heissen Ofen 20-30 Minuten nachgaren lassen.
- 4 Den Bratensatz mit Cognac und Weisswein auflösen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Durch ein kleines Sieb giessen und beiseite stellen.
- 5 In einem Pfännchen die Butter erhitzen. Die Schalotte und die Pfefferkörner darin andünsten. Mit dem Bratenjus, Bouillon und dem Rahm ablöschen und die Sauce auf grossem Feuer so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet. Am Schluss den Estragon hacken und darunter ziehen. Die Sauce nach Belieben mit etwas Cognac und Salz abschmecken. Über die Fleischstreifen geben und diese sofort servieren.