



Schweinsfilet mit Haselnüssen und Salbei

Das Rezept ist für 6 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2	Schweinsfilet à 500 gr. Salz Pfeffer aus der Mühle	Die Filets der Länge nach einschneiden, aber nicht durchschneiden! Mit Salz und Pfeffer leicht würzen.
140 gr. 1	Haselnüsse Räucherspeckschwarte Mehl	Die Haselnüsse mit der Speckschwarte rösten, in einem Mörser fein zerstossen und in die Einschnitte der Filets einfüllen. Die Filets mit Küchengarn zubinden und im Mehl wenden
3 EL	Bratbutter	Die Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen und die Filets darin ringsherum gleichmässig anbraten. Nach etwa 12 Minuten auf eine vorgewärmte Platte legen und warm stellen.
3 1 dl 2 dl	Schalotten gehackt Sherry trocken Bratenjus	Das Fett abgiessen, die Schalotten in die Bratpfanne geben und gut dünsten. Mit Sherry ablöschen und mit Bratenjus auffüllen. Das Ganze aufkochen.
1 ½ dl	Rahm	Den Rahm beigeben und die Sauce zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.
3	Salbeiblätter, fein gehackt Salz	Inzwischen die Filets in Scheiben schneiden. Die Sauce mit Salbei und Salz abschmecken und die Filetstücke damit überziehen.