



Filete de cerdo andaluz Schweinefilet andalusisch

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



800 g	Schweinefilet	mit Pfeffer würzen
1	Orange	Schale säubern, abreiben und dazugeben
1/8 lt	Orangensaft	darübergossen
6 EL	Cointreau	darübergossen und ca. 60 Minuten marinieren
	Bratfett	das Fleisch herausnehmen und trocken tupfen
	Salz	erhitzen, das Fleisch anbraten und salzen
		Marinade angiesen und in der geschlossenen Pfanne ca. 15 Minuten schmoren lassen
		Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
1/4 lt	Weisswein	Den Fond mit Wein ablöschen
50 g	Butter	als Flöckchen dazugeben
3	Orangen	schälen und filetieren und in der Sauce erhitzen
etwas	Mehl	zum binden
1 Prise	Zucker	abschmecken
	Salz, Pfeffer	
1	Orange	Filet schneiden und anrichten waschen, in Scheiben schneiden zum garnieren