

Schweinsfilet an Whisky-Senf-Sauce



Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 1 Schweinsfilet ca. 600 gr
Salz, Pfeffer, Gewürze
nach Wahl
Senf
- 200 g Specktranchen dünn
geschnitten
- 1 Bund Spargeln
- 1 TL Butter
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Schalotte oder Zwiebel
Butter / Mehl
- 1,5 dl Whisky
- 2 dl Rahm
- 1 Esslöffel körniger Senf
Worcestershire-Sauce
Salz, Pfeffer, ev. Bouillon
- 800 g Kartoffeln

Vorbereiten

Filet würzen mit Salz, Pfeffer oder Fleischgewürz nach Wahl und anschliessend mit Senf einstreichen.
Specktranchen um Filet wickeln und Filet bei Zimmertemperatur die Senfgewürzmarinade einziehen lassen.
Spargeln falls notwendig schälen und harter Teil einkürzen.
Kartoffeln schälen und in Scheiben oder Schnitze schneiden.

Zubereiten

Pfanne mit ca. 1 L Wasser aufkochen, 1 TL Butter, 1 TL Salz und eine Prise Zucker begeben und Spargeln ca. 5 - 10 Minute knapp weich garen, herausnehmen, gut abtropfen und warm stellen.
Den Sud beiseite stellen für die Sauce!
Kartoffeln blanchieren, würzen mit Salz, Pfeffer und Kräutern wie zB. Rosmarin oder Thymian.
In Backofen bei 200 Grad Umluft auf der 2. Rille von unten ca. 20 Minuten backen bis gewünschte Bräune und Garstufe erreicht.
Für die Sauce kleine Zwiebel fein hacken und mit Butter andämpfen.
1,5 dl Whisky dazugeben und auf die Hälfte einkochen.
2 dl Spargelsud abgeseibt dazugeben und ebenfalls auf die Hälfte wieder einkochen
In kleinem Becher oder Pfanne 2 EL Butter schmelzen und dann 2 EL Mehl begeben. Dieses Beurre-manié zur Sauce geben und aufkochen bis Sauce bindet.
2 dl Rahm begeben, 1-2 EL Senf begeben nach belieben, wenig Worcestershire-Sauce begeben und abschmecken mit Salz und Pfeffer.
Filet auf dem Grill oder im Backofen grillen bis Garstufe ca. 70 Grad erreicht. Filet in Alufolie einpacken und ca. 5 Minuten ruhen lassen.
Filet in 1 cm Tranchen schneiden und zusammen mit Kartoffeln und Spargeln anrichten und Sauce auf Fleisch giessen.