

Schweinefilet in Balsamicoessigsauce

Filetto di maiale al aceto balsamico



Zutaten für eine Auflaufform:

400-500 g Schweinefilet
Salz, Pfeffer aus der Mühle
6 EL trockener Weißwein
3 EL Balsamicoessig
3 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin

Garnitur:

Endivien-Salat (optional)
Kirschtomaten (optional)

1. Schweinefilet trocken tupfen, sauber parieren und mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. 3 EL von dem Weißwein mit 3 EL Balsamicoessig mischen. Olivenöl in einer großen Edelstahlpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Filet darin auf milder Hitze rundherum anbraten, insgesamt ca. 10 Minuten. Das Fleisch soll nicht zu stark bräunen. Die abgezupften Rosmarinadeln nach dem ersten Bratdurchgang darüber streuen. Nach ca. 5 Minuten beginnen, die Wein-Essig-Mischung zuzugießen und dabei immer wieder einkochen lassen.

3. Filet in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Bratensatz mit dem restlichen Wein loskochen, eventuell austretenden Fleischsaft aus der Alufolie mit dazugeben.
4. Filet in gefällige Scheiben schneiden und in einer Auflaufform oder Keramik-Reine anrichten. Die Sauce darüber verteilen.
5. Mit Endivien-Salat und Kirschtomaten garnieren.

Hinweise:

Gute Alternative zu Rehbraten oder Filet Wellington.

Eines der wenigen Rezepte, bei denen man

gegenüber dem Original der Rezeptanregung wohl nichts Wesentliches variieren sollte!

Manche Leute essen allerdings dazu Cumberland-Sauce...

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Fleisch, Schwein, italienisch

Rezeptanregung: Essen & Trinken: Das große Italien-Kochbuch. Hamburg 1990, Gruner und Jahr, S. 20
Erprobung und Anpassung: Kerstin, Foto: Walter Stand 11.06.2024