

# Schweinefilet aus dem Backofen mit Rotweinsauce



## Zutaten für zwei Personen:

250 g Schweinefilet am Stück

1 EL neutrales Öl

## Rotweinsauce:

500 ml trockener Rotwein

1 Bund Thymian

2-3 Lorbeerblätter

2 Nelken

10 Pfefferkörner

8 Wacholderbeeren

1 Schalotte oder entsprechende Menge Zwiebel

1 EL Butter

1 TL Zucker

100 ml Balsamico Essig

20 g kalte Butter oder etwas Crème fraîche

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Schweinefilet sauber parieren und in wenig neutralem Öl in einer beschichteten Pfanne auf allen Seiten sanft anbraten.

2. Backofen auf 130° vorheizen und Filet für ca. 30-35 Minuten auf den mittleren Rost legen. Ein Backblech mit Alufolie auskleiden und als Fettpfanne darunter einhängen.

3. Schweinefilet im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Tür noch 5 min ruhen lassen, dann aufschneiden und auf Saucenspiegel anrichten.

## Rotweinsauce:

1. Rotwein mit dem Thymian, dem Lorbeerblatt, den Nelken, den Pfefferkörnern und den Wacholderbeeren aufkochen und auf etwa 1/3 reduzieren.

2. Die Schalotte fein würfeln und mit dem Zucker und der Butter anschwitzen, bis sie karamellisiert ist. Dann mit 100 ml Balsamico-Essig ablöschen und sirupartig einkochen.

3. Dann die Rotweinreduktion hinzugeben, die Sauce abseihen und beiseitestellen.

4. Die Sauce kurz vor dem Servieren wieder

erwärmen (nicht kochen) und mit kalter Butter oder etwas Crème fraîche binden. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

## Hinweise:

Beilagenempfehlung: Gratin Dauphinoise und gemischte Blattsalate.

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 23.01.2023