

## *Schweinefilet mit einer Schnittlauch-Kapernsosse*

### *Die Vorarbeit:*

Den Backofen auf 80° aufheizen und die Teller und eine Platte mitwärmen.

### *La Mise en Place:*

**300 g Schweinefilet, Pfeffermühle, Paprika, 1 Schalotte, 1 Bund Schnittlauch, 2 EL Kapern, Olivenöl, 1 dl Noilly Prat, 1 dl Bouillon, 1 dl Halbrahm**

### *Die Vorbereitung:*

Schweinefilet in 3 cm dicke Medaillons schneiden. Mit Pfeffer und Paprika gut würzen. Schalotte fein hacken und Schnittlauch in Röllchen schneiden. Kapern gut spülen

### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen. Die Medaillons auf beiden Seiten zwei Minuten scharf anbraten. Herausnehmen und für 40 Minuten auf die warme Platte im Ofen setzen.

Im Bratsatz Schalotte und Kapern dünsten. Mit Noilly Prat und Bouillon löschen. Einreduzieren und vom Herd ziehen.

Fünf Minuten vor Ende der Garzeit des Fleisches die Sosse erneut aufkochen. Halbrahm unterziehen und einköcheln. Den Schnittlauch dazu geben und mit Pfeffer bestreuen.

### *Die Vollendung:*

Die Filetmedaillons anrichten und mit der heissen Sosse übergießen.

