

Schweinefilet mit einer Orangen-Hoisinsosse und Tabasco

Ferkeleien mit viel Raffinesse!

Ziehen lassen:

Mindestens fünf Stunden

La Mise en Place:

300 g Schweinefilet, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, Maiskeimöl, 1 EL Tomatenpüree, Zesten und Saft von 1 (Blut-)Orange, 1 EL Hoisinsosse, 1 EL Honig, 3 Tropfen Tabasco, 2 EL Crème fraîche

Die Vorbereitung:

Das Schweinefilet in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch fein schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Maiskeimöl erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin goldgelb braten. Tomatenpüree kurz mitrösten und mit dem Orangensaft löschen. Hoisinsosse und Honig einrühren. Die Orangenzesten und Tabasco zugeben und heiss über das Fleisch giessen. Mindestens fünf Stunden ziehen lassen.

Crème fraîche untermischen und auf ein ausgelegtes Blech setzen.

Das Backen:

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 25 Minuten – traumhaft!

Das passt dazu:

Weisser Reis mit viel Petersilie drin oder breite Nudeln.

