

Schweinefilet mit einem Dörrobst-Buttersösschen Schweinchen bringen Glück und viel Gutes zu Tisch!

La Mise en Place:

4 Dörropflaumen, 4 Dörraprikosen, 1 Schalotte, 300 g Schweinefilet, Pfeffermühle, Cayenne, Butter, 1 dl Apfelsaft, 1 dl Bouillon, 1 Zimtstange, 2 Lorbeerblätter, ½ TL Maizena, 1 EL Aprikosen- oder Orangenkonfi, 2 EL Butter

Die Vorbereitung:

Dörropflaumen, Dörraprikosen und Schalotte fein schneiden. Das Schweinefilet in Scheibchen schneiden und mit Pfeffer und Cayenne bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Butter schmelzen und die Schalotte darin dünsten. Mit Apfelsaft (davon 1 EL zurückbehalten) und Bouillon löschen. Zimt, Lorbeer und Pfeffer zugeben und langsam um 50 % reduzieren. Zimt und Lorbeer entfernen. Maizena mit dem restlichen Apfelsaft anrühren, zugeben, das Dörrobst beifügen und drei Minuten köcheln.

Aprikosenkonfi und Butter einrühren (nicht mehr kochen!), mit Pfeffer bestreuen und zur Seite stellen.

In der Bratpfanne Butter schmelzen und darin das Fleisch schön braten.

Die Vollendung:

Die Sosse zugeben und nur noch warm werden lassen – saumässig gut!

Das passt dazu:

Nudeln oder Kartoffelstock

