

Schweinefilet mit einem Knoblauch-Cognac-Sösschen Geniessen für alle Sinne mit allen Sinnen!

La Mise en Place:

300 g Schweinefilet, Pfeffermühle, Paprika, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund Petersilie, Olivenöl, 1 dl Cognac, 1 dl Bouillon, 2 Lorbeerblätter, Kräuterbutter

Die Vorbereitung:

Schweinefilet in Scheibchen schneiden und mit Pfeffer und Paprika bestreuen. Knoblauch schälen, aber ganz lassen. Petersilie fein schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin zwei Minuten braten. Herausnehmen.

Im Bratsatz das Fleisch rundum anbraten. Cognac zugiessen und aufkochen. Bouillon und Lorbeerblätter zufügen. Zugedeckt bei Mittelhitze aufkochen und dann bei kleiner Hitze zehn Minuten köcheln. Knoblauch jetzt fein schneiden und mit der Petersilie zum Fleisch geben. Weitere zehn Minuten köcheln, evtl. wenig Wasser zugeben.

Die Vollendung:

Gegen Ende der Kochzeit Kräuterbutter einrühren, mit Pfeffer bestreuen und servieren.

Das passt dazu:

Spätzli, Spinat oder Gnocchi

