

## *Schweinefilet mit Pfeffer Teuflisch rot, teuflisch gut!*

### *Die Vorarbeit:*

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

### *La Mise en Place:*

**1 grosser EL farbige Pfefferkörner, 1 Schalotte, ½ Bund Estragon, 300 g Schweinefilet, 1 EL Senf, Pfeffermühle, Butter, 1 dl Portwein, Butter, ½ EL Tomatenpüree, 1 dl Rotwein, 1 Msp. Bouillonpulver, eiskalte Butter, 1 Spritzer Zitronensaft**

### *Die Vorbereitung:*

Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Schalotte sehr fein und den Estragon fein hacken. Das Schweinefilet rundum dünn mit Senf bestreichen und mit Pfeffer bestreuen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Butter schmelzen und das Fleisch darin rundum acht Minuten braten. Auf die warme Platte im Ofen setzen und 45 Minuten nachgaren.

Den Bratsatz mit Portwein lösen. In einem Topf Butter schmelzen und die Pfefferkörner und Tomatenpüree darin rösten. Die Schalotte beifügen und mitrösten. Einkochten Portwein und Rotwein angießen, Bouillonpulver und Estragon beifügen und alles auf 1 dl reduzieren. Unmittelbar vor dem Servieren eiskalte Butter in Flöckchen in die kochende Sosse einziehen lassen und mit Zitronensaft und Pfeffer aromatisieren.

### *Die Vollendung:*

Das Schweinefilet schräg in Scheiben aufschneiden und mit der Sosse umgiessen.

### *Das passt dazu:*

Bratkartöffelchen

