

## *Schweinefilet mit einer Gewürzpanade*

### *Die Vorarbeit:*

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

### *La Mise en Place:*

**1 EL Pfefferkörner, 10 Wacholderbeeren, Zesten von 1 Orange, 300 g Schweinefilet, 1 EL Honig, 5 grossen Tranchen Rohschinken, 2 Schalotten, Butter, 1 EL Honig, 1 dl Rotwein, ½ EL Rosinen, eiskalte Butter, Pfeffermühle, Cayenne**

### *Die Vorbereitung:*

Pfefferkörner und Wacholderbeeren im Mörser fein zerstoßen. Die Orangenzesten dazu geben und gut mischen. Schweinefilet mit Honig rundum einpinseln und die Gewürzmischung gut andrücken. Satt mit Rohschinken umwickeln und binden. Die Schalotten fein hacken.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Butter schmelzen und das Filet darin rundum gut anbraten (rund fünf Minuten pro Seite!). Auf die warme Platte im Ofen setzen und 60 Minuten nachgaren.

In einem Topf Butter schmelzen und die Schalotten darin dünsten. Honig beifügen und kurz mitdämpfen. Mit Rotwein löschen, Rosinen beugeben und die Sosse um 50 % reduzieren.

Vor dem Servieren eiskalte Butter in Flöckchen in die Sosse schwingen, bis diese leicht bindet. Nun nicht mehr kochen!

### *Die Vollendung:*

Pikant mit Pfeffer und Cayenne abschmecken und mit dem in Tranchen geschnittenen Schweinefilet servieren.

### *Das passt dazu:*

Polenta

