

Kochen mit Klaus

Speck-Filet mit Zitronen-Pfeffer-Sauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Schweinefilet (ca. 600 g), Salz, Pfeffer, Öl, 100 g roher Schinken,
- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 250 ml Cremefine, 200 ml Fleischbrühe,
- 1 Pck. KNORR Feinschmecker 3 Pfeffer Sauce, 100 ml Weißwein,
- ½ Pck. Finesse Zitrone, 2 TL grüner Pfeffer, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi abziehen u. fein würfeln. Filet salzen, pfeffern u. in einer Pfanne in heißem Öl rundherum anbraten, herausnehmen u. in den Schinken einrollen. Mit Öl einpinseln. In einer Auflaufform im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 20 Min. garen.



2. Zwiebeln im Bratfett anbraten, mit Cremefine u. Brühe ablöschen, Fix einrühren, unter Rühren aufkochen u. 10 Min. köcheln lassen. Grünen Pfeffer, Zitronenschale u. Petersilie zugeben.



3. Fleisch entnehmen, ausgetretenen Fleischsaft zur Sauce geben. Filet in Scheiben schneiden u. mit der Sauce anrichten. Mit Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Mit Bandnudeln u. gebratenen Champignons reichen.



Erstellt von Klaus am 05.02.2022