

Pfeffer - Schweinsfilet

4-Personen

Zutaten:

- 2 - EL schwarze Pfefferkörner
- 8 - Schweinsfiletmedaillons, je gut 3cm dick geschnitten
- 1 - gehäufte Esstasse Bratbutter
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- 8 - kleine Rosmarinzwige
- ½ - dl Cognac
- 1 - dl Weisswein
- 2 - dl Rahm



Zubereitung:

Den Backofen auf 80-Grad vorheizen und eine Platte mit wärmen.

Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen und in eine tiefe Teller geben. Die Schweinefiletmedaillons dann beidseitig wenden, dann den Pfeffer gut andrücken.

In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Schweinefilets etwas salzen, in die Pfanne geben, die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und die Fleischstücke auf jeder Seite etwa 3 ½ - Minuten braten.

Herausnehmen und auf die vorgewärmte Platte geben, mit je einem Rosmarinweig belegen und im 80-Grad heißen Ofen 20-30 Minuten nachgaren.

Den Bratensatz mit Cognac und Weisswein ablöschen und diese gut zur Hälfte einkochen lassen.

Dann den Rahm beifügen und alles noch so lange köcheln lassen, bis die Sauce leicht bindet.

Vorsicht: Nicht zu heiss kochen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren die Schweinsmedaillons auf vorgewärmten Teller anrichten und mit Sauceumgiessen.