

# Schweinsfilet mit Grappa und Pfeffer

4-Personen

---

## Zutaten

2	-	EL Pfefferkörner, schwarz
1	-	EL Grappa (1)
2	-	Zweige Rosmarin
5	-	Zweige Thymian
1	-	Knoblauchzehe
1	-	Schweinsfilet, gross
etwas	-	Salz
1	-	EL Bratbutter
½	-	dl Grappa (2)
1	-	dl Hühnerbouillon
2	-	dl Rahm
8	-	Tranchen Rohessspeck

## Zubereitung:

Den Pfeffer mit dem Grappa (1) übergiessen und über Nacht durchziehen lassen.

Den Backofen auf 80-Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Pfefferkörner mitsamt übriggebliebenem Grappa am Mörser grob zerstoßen oder mit dem Messer hacken. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Mit dem Pfeffer mischen.

Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Eine Bratpfanne leer erhitzen. Das Schweinefilet salzen. Die Bratbutter in die heisse Pfanne geben und das Filet darin rundherum etwa 5-Minuten anbraten. Herausnehmen, in der Pfeffer-

Kräutermischung würzen, sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80-Grad heissen Ofen etwa 45-Minuten nachgaren lassen.

Im Bratensatz den Knoblauch kurz andünsten. Dann mit Grappa (2) und Bouillon ablöschen und alles zur Hälfte einkochen lassen. Den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht cremig bindet. Mit Salz abschmecken.

Kurz vor dem Servieren in einer beschichteten Pfanne den Rohessspeck im eigenen Fett kurz knusprig braten. Das Schweinsfilet in 2,cm breite Medaillons schneiden, auf vorgewärmte Teller geben, mit Sauce umgiessen und mit dem Speck garnieren.