

Schweinefilet in Morchelrahmsauce

Für 4 Personen

Zutaten:

Fleisch

650 g	Schweinefilet
30 g	Butterschmalz od. Öl mit etwas Butter gemischt
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Sauce

40- 60 g	getrocknete Morcheln
500 ml	roter Portwein
50 g	Butter
8	kleine Schalotten (gewürfelt)
2	Knoblauchzehen (gehackt)
200 ml	Kalbsfond
200 ml	Weißwein
300 ml	Schlagsahne
3 EL	Tomaten (gehäutet & gewürfelt)
1 EL	glatte Petersilie, gehackt
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit: 2 Stunden (inkl. Vorbereitungszeit)

1. Die Morcheln gründlich mehrmals unter fließendem Wasser waschen, dann in lauwarmem Wasser einweichen. Ein großes Sieb mit einem 4-fach gefalteten Mull auslegen, die Morcheln hinein geben und den Sud auffangen. 200 ml für die Sauce abmessen, Rest aufheben kann man zum Strecken der Sauce evtl. noch verwenden.
2. Den Portwein bei starker Hitze auf ein Drittel einkochen. Die Butter zerlassen, Schalotten-, und Knoblauchwürfel darin kurz glasig dünsten und mit dem Kalbsfond aufgießen. Den Morchelsud (200 ml), Weißwein und die Sahne zugeben und bei mittlerer Hitze auf 1/3 (ca 300 ml) einkochen lassen.
3. Häute und Sehnen vom Filet entfernen und den Backofen auf 170°C vorheizen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Filet darin rundherum anbraten, Rosmarin- und Thymianzweige zugeben und mitbraten. Das Fleisch nach dem Anbraten mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Ein Backblech mit Alufolie belegen. Das Fleisch darauf setzen, Bratfett und Kräuter darauf geben oder das Filet bereits in einer Pfanne mit dickem Boden anbraten und damit in den Backofen geben.
5. Im Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 170°C für 25 Minuten braten, aus dem Ofen nehmen mit Alufolie abdecken und im ausgeschalteten Ofen, der einen Spaltbreit geöffnet ist, ruhen lassen.
6. Inzwischen die Morcheln vorbereiten: Stiel abschneiden, die Pilze halbieren. Die Morcheln in ein Sieb geben, gründlich waschen, abtropfen lassen und gut ausdrücken.
7. Die Sauce im Topf mit dem Schneidestab pürieren. Die Morcheln zugeben, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Portwein, Tomatenwürfel und Petersilie zugeben und die Sauce warm halten (nicht mehr kochen lassen!).
8. Das Schweinefilet schräg in Scheiben schneiden und mit der Sauce und Beilage (Nudeln) anrichten.

Dazu passen grüne oder weiße Bandnudeln und Grauburgunder aus Baden oder Pinot Gris aus dem Elsass