

Hauptspeisen

Schweinefilet in Kaffeebutter gebraten mit glasierten Kirschen

Zutaten für 2 Portionen:

- 300 g Schweinefilet
- 50 g Kaffeebohnen, geröstet
- 2 EL Butter
- 150 g Kirschen
- 2 Schalotten
- 200 ml Kirschsaft
- Basilikum
- etwas Speisestärke
- Salz, Melange noir

Zubereitung:

- Das Schweinefilet mit Salz und Melange noir würzen. Danach mit den gerösteten Kaffeebohnen und einem Esslöffel Butter in einer Pfanne anbraten. Anschließend in eine Auflaufform geben, mit Alufolie abdecken und bei 100° C im Ofen ca. 14 Minuten rosa garen.
- In der Zwischenzeit Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Die Kirschen mit den Schalotten in einem Esslöffel Butter anschwitzen und mit Kirschsaft ablöschen. Ein paar Blätter frischen Basilikum dazugeben und das Ganze kurz köcheln lassen.
- Die Speisestärke mit etwas Wasser vermengen und die Kirsch-Schalottensauce damit abbinden, bis sie eine sämige Konsistenz hat.

Sonstiges:

Als Beilage dazu Polenta oder Reis

Eindeutige ID: #1123

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 24-08-2025 12:20