

# Hauptspeisen

## Schweinefilet mit karamellisierten Birnen und Ziegenkäse in Marsalasauce

### Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Schweinefilet
- 250 ml Marsala
- 150 ml Sherry
- 400 ml Sahne
- 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Wasser
- Saucenbinder
- 1 gr. Dose Birnen
- 200 gr. Ziegenkäse
- Salz, Pfeffer, Melange Noir

### Zubereitung:

- Schweinefilet mit Salz und Melange Noir würzen und in einer Pfanne scharf anbraten. Anschließend im Ofen warm stellen.
- Sherry und Tomatenmark in einen Topf geben, verrühren, kurz köcheln lassen und den Marsala zugießen. Etwas einreduzieren lassen und nun Sahne und Wasser zugeben, gut verrühren und die Temperatur zurückdrehen. Mit Saucenbinder binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Birnenhälften mit etwas Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren.
- Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und leicht mehligen.
- In der Bratpfanne, in der das Fleisch zubereitet wurde, die Ziegenkäsescheiben ganz kurz anbraten lassen.
- Schweinefilet in Medaillons schneiden, auf die Teller verteilen und dazu jeweils die Birnen und den Käse anrichten.

### Sonstiges:

Dazu entweder Pasta oder Reis servieren. Oder auch einfach mal nur ein Baguette.

Eindeutige ID: #1131

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 24-08-2025 12:17