

Hauptspeisen

Schweinefilet in Balsamico - Sherry - Reduktion

Zutaten:

- 500 g Schweinefilet
- 4 rote Zwiebeln
- 1 Dose Pfirsiche
- 200 ml Sherry
- 200 ml Balsamico
- 2 EL Honig
- 4 EL Zucker
- Pfeffer (Melange Noir), Salz
- Öl
- (250 g Mozzarella)

Zubereitung:

- Schweinefilet in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißem Öl jeweils jede Seite ca. 3 Minuten anbraten, rausnehmen und in einer eingefetteten Auflaufform zu Seite stellen.
- Pfirsiche aus der Dose nehmen und etwas Saft auffangen. Zu dem Bratfett den Honig geben und die Zwiebeln darin karamellisieren. Anschließend Zucker und Obst dazugeben. Mit Sherry und Balsamico Ablöschen und das ganze einkochen lassen bis die Reduktion entstanden ist (ca. 15 - 30 min.). Die Reduktion zum Fleisch geben. (Eventuell Mozzarellascheiben auf das Fleisch legen aber nicht unbedingt nötig)
- Die Auflaufform bei ca. 170 Grad im Ofen ca. 25 - 30 Minuten backen.

Als Beilage Nudeln oder Rosmarinkartoffeln..

Eindeutige ID: #1003

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 04-09-2025 06:56