

Schweinefilet mit Maronenhaube

Festliches Fleischgericht für die Weihnachtsfeiertage

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Maronenhaube:

2 Scheiben Toastbrot
200 g gekochte Maronen
(Esskastanien)
100 g weiche Butter
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten:

150 ml Portwein
100 ml Gemüsefond
1 Schalotte
800 g Schweinefilet
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
4 EL Speiseöl
1 Be. Dr. Oetker Crème légère
Gartenkräuter

1 Maronenhaube:

Toast entrinden und mit den Maronen fein zerkleinern, am besten in einem Multizerkleinerer. Mit Butter vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Maronenmasse zwischen Frischhaltefolie in der Größe des Filets ausrollen, mind. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

2 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



③ Zubereiten:

Portwein und Gemüfefond in einer Auflaufform verrühren. Schalotte abziehen, in Würfel schneiden und in die Auflaufform geben. Schweinefilet trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Filet darin rundherum anbraten. Filet in die Auflaufform setzen und die Maronenhaube auflegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Garzeit: etwa 25 Minuten

- ④ Filet aus der Form nehmen und etwa 10 Min. locker in Alufolie gewickelt im ausgeschalteten Ofen warm stellen. Soßenfond pürieren, Crème légère Kräuter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Filet aufschneiden und mit der Soße servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu passen Kartoffelbällchen.
- Verfeinern Sie die Soße mit 50 g getrockneten Cranberrys.

