

Schweinefilet mit Orangen-Morchel-Jus

Ein saftiges Schweinefilet mit einer fruchtig herben Jus

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Schweinefilet:

1 kg Schweinefilet
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 - 3 EL Speiseöl

Orangen-Morchel-Jus:

15 g getrocknete Morcheln
3 Orangen
2 Schalotten
2 EL Speiseöl
Salz
4 EL Madeira (portug. Likörwein)
100 ml Orangensaft
400 ml Kalbsfond
3 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 EL gehackter Salbei
1 EL Dr. Oetker Crème double
frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Morcheln **über Nacht** in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag ein Sieb mit Küchenpapier auslegen und das Morchelwasser durchgeben. 100 ml Morchelwasser beiseitestellen. Morcheln mehrmals in stehendem Wasser waschen, dann abtropfen lassen.

2 Schweinefilet:

Von dem Schweinefilet die Sehnen und das Fett entfernen. Bis zur Weiterverarbeitung bei Zimmertemperatur liegen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

③ Orangen-Morchel-Jus:

Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden, dabei den Saft auffangen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Schalottenwürfel und Morcheln zugeben und kurz anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Madeira hinzufügen und einkochen lassen. 100 ml Orangensaft, Kalbsfond und Morchelwasser hinzufügen und einmal aufkochen. Gustin mit dem Saft von den Orangenfilets anrühren, die Jus damit binden und einmal aufkochen. Orangenfilets, Salbei und Crème double unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei schwacher Hitze auf dem Herd stehen lassen. Inzwischen das Schweinefilet zubereiten.

④ Schweinefilet:

Schweinefilet trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schweinefilet darin von allen Seiten stark anbraten. Fleisch auf ein Backblech legen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Bratzeit: 15 - 20 Minuten

- ⑤ Das Schweinefilet vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit der Orangen-Morchel-Jus servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Schweinefilet können Sie auch ein Kalbsfilet vom Südtiroler Milchkalb verwenden.
- Zu dem Schweinefilet mit Orangen-Morchel-Jus können Sie eine [Polenta mit Walnüssen und Gemüse](#) servieren.
- Verwenden Sie ein Kerntemperatur -Thermometer. Für medium/rosa 58° C, und well done/durch 65°C Kerntemperatur.