

Schweinefilet mit Walnusskruste

Ein leckeres Gericht ganz einfach im Backofen zubereitet. Durch die knusprige Kruste wird das zarte Schweinefilet zum puren Genuss.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Walnusskruste:

4 Scheiben Toastbrot
100 g Walnüsse
100 g weiche Butter
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
gerebelter Thymian

Zutaten:

1 EL Tomatenmark
250 ml Rotwein
250 ml Wildfond
100 g Zwiebeln
800 g Schweinefilet
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
4 EL Speiseöl
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

Wie bereite ich ein Schweinefilet mit Walnusskruste zu?:

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

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

2 Walnusskruste zubereiten:

Toast und Walnüsse sehr fein hacken, am besten in einer Küchenmaschine. Brösel mit der Butter verkneten und mit den Gewürzen abschmecken.



3 Schweinefilet zubereiten und garen:

Tomatenmark mit Rotwein und Wildfond in einer Auflaufform verrühren. Zwiebeln 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, die Walnussmasse darauf verteilen und andrücken. Auflaufform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Garzeit: etwa 25 Min.

4 Soße zubereiten:

Filet aus der Auflaufform nehmen und etwa 10 Min. locker in Alufolie gewickelt im ausgeschalteten Ofen warm stellen. Soßenfond aus der Auflaufform pürieren, Crème fraîche einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Filet aufschneiden und mit der Soße servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu passt Wirsinggemüse und Mini-Zwiebelbuchteln.

