

Gepfeffertes Schweinefilet

Zubereitung:

Das Fleisch waschen und abtrocknen, das Öl mit Senf, Pfefferkörner (zerdrückt), Salz und Paprika edelsüß verrühren. Den Schweinerücken mit der Würzmischung bestreichen, und in den Bräter legen etwa 2 Stunden ruhen lassen. Danach den Braten mit Butterflöckchen belegen und ca. 15 Min. ohne Flüssigkeit anbraten. Dann mit dem Becher Sahne ablöschen und die Sahne dunkel einbrennen lassen. Nun mit Fleischbrühe ablöschen und fertig braten. Nach dem Braten den Bratensaft mit Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei Verwendung des Bratometers Kerntemperatur 70 – 75°C.

Einstellung: Klimagaren
Temperatur: 180 – 200°C
Dampfstöße: 3 nach 1,6,11 Min.
Zeit: ca. 25 – 30 Min.

Das brauchen Sie:

4 Schweinefilets
4 EL Öl
2 TL Senf
3 TL grüner Pfeffer
2 TL Salz
2 TL Paprika
Salz und Pfeffer
1 Becher Sahne
500 ml Fleischbrühe
50g Butter