

Rezept des Monats Dezember 2016



Schweinefilet an Portweinsauce Rotkraut und Kroketten

Zutaten für 4 Pers.

Schweinefilet ca. 700g
1 Zwiebel
1 gr. Karotte
1 kl. Sellerieknollen
1 Lorbeerblatt
Weisse Pfefferkörner zerdrückt
Etwas Rotwein zum ablöschen
1 dl Portwein
Bratensauce
Rapsöl / Butter
1 kl. Rotkraut
2 Apfel
Kl. Zwiebel
Salz und Pfeffer,

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Öl in einer Bratpfanne von allen Seiten anbraten. Das geputzte und in Würfel geschnittene Gemüse dem Fleisch begeben sowie die zerdrückten weissen Pfefferkörner und das Lorbeerblatt. Mit einem kräftigen Rotwein und Portwein ablöschen und im Ofen mit einer Kerntemperatur zw. 60-70° ca. 30-45 Min. garen und 1 mal wenden sowie etwas Flüssigkeit zugeben.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und auf einer vorgewärmten Platte warm stellen. Die Bratpfanne mit dem Gemüse auf den Herd stellen und mit etwas Wasser aufgiessen, mit Bratensauce abbinden und zum Schluss den Portwein dazugeben, aufkochen und durch ein Sieb abgiessen.

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und auf 4 warme Teller verteilen.

Sauce begeben.

Mit Rotkraut und Kroketten servieren.

Treichler rät: Als Garnitur 3cm dicke Apfelscheiben in etwas Zucker und Butter in der Pfanne karamalisieren und als Garnitur auf das Rotkraut legen.



Dazu servieren wir einen Nebbiolo aus dem Piemont oder einen Valpolicella

Ein Priester kommt in den Himmel. Nach der Ankunft serviert Petrus ihm sein Essen – Belegte Brote! Beim Essen blickt er hinab in den Himmel. Dort gibt es Schweinefilet und Rotkraut.

Am zweiten Abend setzt ihm Petrus wieder ein Wurstbrot vor. Erneut kaut er auf diesem und schaut dabei in die Hölle. Dort lässt man sich Hummer schmecken.

Auch am dritten Abend bringt ihm Petrus ein Wurstbrot. Genervt und frustriert schaut er erneut in die Hölle und sieht dort ein köstliches Buffet.

Da fragt er Petrus: "Hier muss ein Fehler vorliegen. Die in der Hölle haben jeden Abend ein Festmahl und ich bekomme nur belegte Brote!"