Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SCHWEINEFILET MIT SPEKULATIUS CRUMBLE

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · KOCHZEIT: 5 MIN. · BACKZEIT: 35 MIN.

Unser Sonntagsbraten dieses Wochenende war wieder mal ein veredeltes **Schweinefilet**. Ich mag es, weil man es, wie man bei uns sagt „à toutes les sauces“ zubereiten kann (also, an allen Saucen kochen). Es funktioniert einfach mit soooo vielen Zutaten, Geschmäcke und Techniken, dass es richtig Spaß macht, damit etwas zu zaubern.

Bei diesem kalten Wetter bin ich wieder ein Fan von **Crumble**. Am besten mit Pflaumen und etwas **Spekulatius Zucker**. Sooooo lecker. Am Sonntag dachte ich: und warum nicht auf meinem Schweinefilet? und Hop war es schon im Anmarsch.

Ich wollte mein Fleisch mit Birnen und Steinpilzen (etwas herbstlich) zubereiten. Aber die süße Note von Spekulatius fand ich echt gut. Aber Achtung: nicht nur Zucker in das Rezept verwenden. Ich habe REICHLICH frischen gemahlenen schwarzen Pfeffer dazu gegeben. Sonst ist es einfach, zwischen dem Crumble und der Birne nur süß.

In dem Crumble habe ich einfach schwarzen Pfeffer und Salz eingegeben. Es war trotzdem süß, aber mit Schärfe. Was meinem Mann total gut gefallen hat.

Ich denke, dass man dieses Rezept auch zu Weihnachten zubereiten kann und vorgekochten Kastanien mit in die Auflaufform dazu packen kann. So wird alles auf einmal gebacken. Unser Sonntagsbraten haben wir mit ein bisschen Brokkoli und Bandnudeln genossen. Die Soße war einfach göttlich!

Und so einfach ging es:

Zutaten für ein Schweinefilet mit Spekulatius Crumble für 4 Personen:

1 Schweinefilet (500 g) , 350 g gefrorene Steinpilze, 2 Birnen (oder lieber 1 wer es nicht zu süß mag) , 3 Schalotten, 30 g Butter zum Braten, 100 ml Weißwein, Salz und Pfeffer (schwarzer Pfeffer am liebsten)

Crumble: 75 g Mehl, 40 g Butter, 30-35 g Spekulatius Zucker (Zucker mit Spekulatius Gewürz), Pfeffer und Salz

1- In einer Pfanne die Butter schmelzen und darin das Schweinefilet von jeder Seite anbraten. Schalotten schälen und klein schneiden. Den Pilzen auftauen lassen. Die Birnen schäle und in dicken Stückchen schneiden.

2- In derselben Pfanne die klein geschnittenen Schalotten anbraten, die Pilzen dazu geben und mit Weißwein ablöschen. Die Birnen Stückchen dazu geben und reichlich mit Pfeffer würzen. Noch ein bisschen Salz dazu und 5 Minuten köcheln lassen. Diese Pfanne in eine Auflaufform geben…

… das Fleisch darauf legen …

3- Crumble:

Den Crumble zusammen „kneten“ also nicht fest kneten, sondern zusammen bröseln. Und dann noch Salz und Pfeffer dazu geben. Den Teig auf das Fleisch verteilen (ich habe ein bisschen noch mit den Händen darauf gedrückt) .

Und dann habe ich das Ganze in den vorgeheizten Backofen **35 Minuten bei 180°C – 185°C Umluft** gebacken.

Et voilà, schön kross und süß, aber dennoch ordentlich pfeffrig! Dazu bitte viele grünen Gemüse und Bandnudeln servieren.

Es war wirklich sehr sehr gut, und man könnte auch noch viel mehr Pilzen dazu tun, aber das lasse ich euch entscheiden.

Bon Appétit und BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de