Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SCHWEINEFILET MIT WALDPILZEN UND COGNAC SAUCE

ZUBEREITUNG: 18 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 45 MIN.

Ich liebe den Herbst und das aromatische Obst, Pilzen und Gerichte mit Nüssen, die ich in dieser Zeit zaubern kann.

Es ist so einfach, ein Gericht oder Fleisch mit ein paar Feigen, Birnen, Nüssen oder noch wie heute bei mir Waldpilzen zu „veredeln“.

Wir haben leider dieses Jahr nicht geplant, mit Opa und Oma auf Pilzsuche zu gehen, deswegen habe ich sie fertig tiefgekühlt gekauft.

Für unseren Sonntagsbraten gab es also ein elegantes Schweinefilet mit Waldpilzen, Haselnüssen und einem Hauch „Quatre épices„. Selbstverständlich gab es auch eine Sauce dazu, mit einem kleinen Schuss Cognac (Ja ich weiß, üblicherweise gebe ich immer gern Calvados dazu, aber Cognac ergibt einfach eine kräftigere Sauce!).

Alles einfach und in Schritten unten erklärt, sodass Ihr auch richtig angeben könnt!

Zutaten für Schweinefilet mit Waldpilzen und Cognac Sauce für 3-4 Personen:

1 Schweinefilet, 250 -300 g Waldpilz-Mischung (oder Waldpilze), 50 g geröstete Haselnüsse, 1 Knoblauchzehe, 1 große Zwiebel, 30 g Butter, 1 TL Quatre-épices, 1 guter Schuss Cognac, 600 g Kartoffeln, 10 g Butter zum Braten, Salz und Pfeffer.

Sauce: 150 bis 200 ml Sahne, 1 EL Speisestärke

1- Die Haselnüsse klein hacken, und ein handvoller Pilze klein schneiden.

1 EL gehackte Haselnüsse auf die Seite stellen und den Rest mit den Pilzen in einer kleinen Schüssel geben. Eine Knoblauchzehe pressen, mischen und mit 1/2 EL Quatre-épices, Salz und Pfeffer würzen.

Das Schweinfilet in die Länge leicht anschneiden und in der Mitte die Füllung geben. Die Seite zusammen falten und mit einem Baumwollfaden zusammen binden.

Das Filet jetzt kurz in einer Pfanne, mit etwas Butter, von jeder Seite leicht anbraten. Alles in eine Auflaufform mit den Pilzen geben.

2- In einer kleinen Schüssel die Butter mit den restlichen gehackten Haselnüssen, Quatre épices Gewürze, Salz und Pfeffer mischen.

Die Buttermasse auf dem Filet streichen. Die Kartoffeln und Zwiebeln dünn schneiden und in die Form geben. Mit einem Schuß Cognac verfeinern, und (für mich) 45 Minuten bei 180°C Umluft backen. (Achtung: nachschauen, ob die Kartoffeln durchgebacken sind!).

Backzeit einfach rechnen: 500g Fleisch = 30 Minuten bei 180°C Umluft.

So sieht das Filet dann aus:

3- Den Fond (Saft) aus der Auflaufform nehmen, mit ein paar Pilzen, der Sahne und 1 EL Speisestärke köcheln, bis es etwas dickflüssiger wird. Dann das Ganze pürieren.

Et Voilà !

Ein sehr feines Rezept mit einer herrlichen Sauce! Perfekt, wenn man Gäste empfängt.

Ich wünsche euch ein Bon Appetit mit diesem Rezept und à bientôt!

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