

Schweinefilet in Balsamsauce

Zutaten

400 g Schweinefilet
4 EL trockener Weißwein
2 EL Balsamessig
3 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer

Zubereitung

2 EL Wein mit Essig mischen.

Schweinefilet mit Salz und Pfeffer einreiben und in einer Pfanne im heißen Öl rundherum anbraten. Die Rosmarinnadeln darüber streuen. Fleisch noch 10 min. sanft braten, aber nicht bräunen. Dabei nach und nach die Wein-Essig-Mischung zugießen und immer wieder einkochen.

Filets fest in Alufolie wickeln. Den Bratenfond mit dem restlichen Wein loskochen.

Das abgekühlte Filet in dünne Scheiben schneiden. Den Fleischsaft aus der Folie mit der Sauce verrühren und über das Filet gießen.

Auf einer Platte anrichten und zum Büffet stellen.