

Schweinsfilet „Grand Marnier“

Zutaten für 4 Personen

1 Schweinsfilet
100 g Kalbsbrät
100 g Schweinsbrät
1 EL Kokosfett
½ gehackte Zwiebel
¼ gehackter Lauch
100 g kleine weisse Champignons
1 dl Weisswein
Salz, Pfeffer, Paprika
1 EL Grand Marnier
150 g Frühstücksspeck
1 Beutel Jägersauce

Das Filet der Länge nach halbieren und leicht klopfen. Schwach salzen, mit Pfeffer und Paprika würzen, mit dem Grand Marnier beträufeln und eine Stunde liegen lassen.

Zwiebeln und Lauch im Fett hell dünsten. Die Champignons fein schneiden und ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Wein aufgiessen und einkochen lassen.

Alles zum Brät geben und gut durchkneten.

Den Speck auf dem Tisch nebeneinander auslegen. Ein halbes Filet darauflegen, das Brät darüber verteilen und mit dem andern halben Filet bedecken. Die Speckscheiben seitlich hochnehmen und mit Zahnstochern feststecken.

Den Backofen auf 160° Grad vorheizen, das Filet auf ein Kuchenblech legen und in den Ofen schieben. 40 Minuten braten.

Die Jägersauce nach Packungsangaben zubereiten. Das Fleisch in dicke Scheiben schneiden, mit gedünstetem Gemüse und Bratkartoffeln servieren.

Weintipp: Dazu passt ein mittelgewichtiger Südtaliener ohne lange Fassreife.

Aus unserem Sortiment:

Primitivo Gran Sasso

Negroamaro Luccarelli

Secondo Sogno Montepulciano

Terzo Sogno Nero d'Avola