

MARINIERTES SCHWEINEFILET

4 Portionen

von Monika

ZUTATEN

500 g Schweinefilet

3 EL Honig

2 Zweige Rosmarin

Salz, Pfeffer

1 Zwiebel

100 g TK Beeren gemischt

120 g Preiselbeermarmelade

100 ml (Fleisch-) Brühe

2 EL dunkler Balsamico

2 EL Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Am Tag zuvor:

1. Den Ofen auf 80 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen.
2. Das **Schweinefilet** kalt abbrausen, trockentupfen und parieren.
3. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das **Filet** von allen Seiten scharf anbraten.
4. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern, von allen Seiten mit Honig bestreichen und mit den Rosmarinzweigen belegen.
5. Das gewürzte **Filet** für 30 Minuten im Ofen weitergaren, anschließend mit dem Rosmarin fest in Alufolie wickeln, abkühlen lassen und über Nacht zum Durchziehen in den Kühlschrank legen.

Für die Soße:

1. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.
2. 1 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln glasig andünsten, die Früchte, Marmelade und die Fleischbrühe zugeben, aufkochen und für 5 Minuten weiterköcheln lassen.
3. Anschließend alles durch ein Sieb streichen, mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. noch einmal etwas einkochen lassen.

Zum Servieren:

1. Das **Fleisch** (in der Folie) nochmals bei 100 Grad für ca. 15 Minuten im Backofen erwärmen.
2. Die Beerensoße erwärmen.
3. Die Rosmarinzweige vom **Filet** entfernen, das **Fleisch** in dünne Scheiben aufschneiden, mit Soße und Baguette servieren.



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

