

SCHWEINEFILET MIT LEBKUCHENSOÛE

4 Portionen

von Nina

ZUTATEN

8 Schweinemedallions à 100 g

2 EL Öl

1 EL Honig

200 ml Rotwein

100 ml Bratenfond

1 Lebkuchen
(ohne Oblate, fein gemahlen)

400 g Süßkartoffel

50 ml Sahne

50 ml Milch

400 g Rosenkohl (küchenfertig)

1 EL Butter

2 EL Semmelbrösel

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Die Süßkartoffeln waschen, schälen, kleinschneiden, in Salzwasser durchgaren, abgießen und ausdampfen lassen.
2. Den Rosenkohl blanchieren.
3. In der Zwischenzeit die **Filetscheiben** kalt abbrausen und trockentupfen.
4. Den Ofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.
5. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das **Fleisch** von beiden Seiten kurz scharf anbraten, herausnehmen, salzen und pfeffern, in Alufolie wickeln und im Ofen ca. 12 Minuten weitergaren lassen.
6. Den Bratsatz in der Pfanne mit Rotwein ablöschen und den Honig einrühren.
7. Sobald der Rotwein fast ganz eingekocht ist, den Bratenfond angießen und die Lebkuchenbrösel unterrühren. Soße warmhalten.
8. Die Butter in einem Topf erhitzen, den Rosenkohl darin andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, die Semmelbrösel zufügen und weiterbraten, bis die Brösel etwas angebräunt sind.
9. Derweilen in einem weiteren Topf Sahne und Milch erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, die Süßkartoffelstückchen hinzugeben und mit einem Schneebesen glattrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Evtl. nochmals abschmecken.
10. Die **Filetscheiben** mit dem Püree und dem Rosenkohl anrichten und die Soße angießen.



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

