

Schweinsfilet Vieille Prune



Zutaten für 10 Personen:

- 1,5 -2 kg Schweinsfilet am Stück
- Salz, Pfeffer, Paprika
- etwas Bratbutter
- 2 dl Vieille Prune
- 3 dl Fleischbouillon
- 30 g weiche Butter
- 30 g Mehl
- 200 g Dörripflaumen, ohne Stein, halbiert
- 2 dl Schlagrahm
- Salz, Pfeffer
- etwas fein geschnittener Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

Die Filets von der Silberhaut befreien und würzen.

In der heissen Bratpfanne mit Bratbutter rundum 8-10 Minuten braten.

Mit Vieille Prune übergiessen und flambieren.

Das Fleisch herausnehmen, tranchieren und warm stellen.

Dörripflaumen beigeben, 5 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Die Bouillon zum Vieille Prune giessen und kurz erhitzen.

Den Butter und das Mehl vermischen und die Sauce damit binden und unter stetem Rühren etwas köcheln lassen. Würzen.

Kurz vor dem Anrichten den Schlagrahm unter die Sauce heben.

Das tranchierte Schweinsfilet auf den Tellern mit der Sauce übergiessen und mit dem Schnittlauch bestreuen.