

Schweinefilet mit Estragonrahmsoße

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	100 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

1	Schweinefilet (ca. 700 g)	1 Bund	Frischer Estragon
1 EL	Körniger Senf	200 ml	Sahne
1	Schalotte	1 EL	Sonnenblumenöl
10 g	Butter		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Estragon fein schneiden. Schweinefilet mit Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer einreiben. Einen Teelöffel der gehackten Estragonblätter dazugeben und alles vakuumieren. Schalotte fein schneiden.

Bei 65°C und 100 % Luftfeuchtigkeit für 80 Minuten im Dampfgarer garen. In einem kleinen Topf die Schalottenscheiben mit der Butter andünsten, mit der Sahne ablöschen. Den Senf und die restlichen Estragonblätter zugeben und etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet in einer Pfanne kurz rundum anbraten.

Das Schweinefilet schräg tranchieren und auf einem Estragonsoßenspiegel anrichten. Dazu passt prima Zartgemüse.