



Schweinefilet im Thymian-Speckmantel

auf Zuckerschoten an Tomatenreis

4 Personen

ZUTATEN :

SCHWEINEFILET:

- 2 Schweinefilet (Mittelstücke à ca. 500 Gramm)
- 14 – 16 Streifen Bacon
- 2 EL Öl
- 3 – 4 EL Thymian (frisch, gehackt)
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

SAUCE:

- 400 ml Kalbs- oder Bratenfond (Konserve)
- 1 Schalotte (gewürfelt)
- 20 g Butter
- 75 ml Chardonnay
- 3 – 4 Lorbeerblätter
- 1 TL Thymian (frisch, gehackt)

ZUCKERSCHOTEN :

- 350 g Zuckerschoten
- 2 EL Nussbutter
- Meersalz

TOMATENREIS :

- 2 Tassen Basmatireis
- 4 Tassen Wasser
- 1 EL Butter
- ½ TL Meersalz
- 2 Spritzer Zitronensaft
- 250 g Rispentomaten
- 1 TL Tomatenmark

1 Saucenansatz: 20 Gramm Butter in einem Töpfchen auslassen und die Schalottenwürfel glasig dünsten. Mit Kalb- oder Bratenfond aufgießen, Thymian und Lorbeerblätter zugeben und den Fond bis auf 100 ml reduzieren. Den Wein dazu geben und für weitere Verwendung beiseite stellen.

2 Schweinefilet: Schweinefilets parieren, Filetkopf und Filetspitze abschneiden. (Dieses Fleisch für Geschnetzeltes o.ä. verwenden). Auf Frischhaltefolie den Bacon etwas überlappend auslegen. Filets mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen, an ein Ende der ausgelegten Baconscheiben legen und mit Hilfe der Folie aufrollen.

Backofen auf 200 °C Unter/Oberhitze verheizen. – In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die bardierten Schweinefilets rundum anbraten. Diese in eine entsprechende Auflaufform geben, mit dem vorbereiteten Saucenansatz den Bratenansatz in der Pfanne ablöschen und über die Filets in die Auflaufform gießen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 13 – 17 Minuten braten. – Bratenjus in ein kleines Töpfchen passieren und gegebenenfalls leicht mit Speisestärke binden. Die Schweinefilets in je 6 Scheiben schneiden.

3 Tomatenreis: Die Rispentomaten waschen, halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne entfernen. Diese in ein Schälchen geben. Die Tomatenfilets in Streifen und dann in kleine Würfel schneiden (Connccassée). das Innere der Tomaten leicht salzen und durch ein Sieb passieren. Den gewonnenen Saft mit dem Tomatenmark verrühren.

In einen Entsprechenden Topf das Wasser geben, Salz, Zitronensaft und Butter zugeben. Den Reis zufügen, zum kochen bringen und offen 10 Minuten garen. Dann mit Deckel verschließen und weitere 5 Minuten auf abgeschalteter Platte quellen lassen. – Den fertigen Reis mit einer Gabel lockern, das Tomatenconccassée und den angerührten Saft zugeben und alles vorsichtig untereinander heben.

4 Zuckerschoten: Die Schoten waschen, Spitzen abschneiden und in Salzwasser mit noch leichten Biss garen. In ein Sieb abgießen und mit eiskaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Dann auf Küchentrepp geben und trocken tupfen. – in dem Kochtopf die Butter auslassen und bräunen. (Nussbutter). Die Butter salzen, Schoten zugeben und in der heißen Nussbutter durchschwenken.

ANRICHTEN: In ein entsprechendes Förmchen den Reis geben, etwas festdrücken und auf gut vorgewärmte Teller geben. (Die Restwärme des Backofens dazu nutzen). Davor die Zuckerschoten geben und auf diese je 3 Scheiben Filet geben. Reis mit Petersilienblättchen garnieren.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com