

Schweine-Filet mit Gorgonzola-Soße, Walnüsse, Rosinen

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------|-----------------|--------------------|
| 400 g Schweinefilet | Salz, Pfeffer | 1 EL Butterschmalz |
| 2 Schalotten | 1 EL Mehl | 1/4 l Fleischbrühe |
| 1/8 l Sahne | 50 g Gorgonzola | 1 EL Rosinen |
| 5 Walnusskernhälften | | |

Das Schweinefilet salzen und pfeffern. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von allen Seiten bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten braten. Dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und fein würfeln. In der Fleischpfanne die Schalotten die Schalotten anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Fleischbrühe ablöschen. Sahne dazugeben und den in Stücke geschnittenen Käse. Alles gut verrühren, so dass eine sämige Soße entsteht. Rosinen und Walnüsse hacken und unter die Soße mischen, abschmecken. Das Fleisch in Scheiben aufschneiden und mit der Soße anrichten. Dazu passen Bandnudeln.

Vincent Klink Mittwoch, 02. Dezember 2009