

Schweine-filet mit aromatischer Nussbutter

| | | |
|--------------------------|--------------------|-----------------|
| 1 Schweinefilet | 20 g Butterschmalz | 80 g Butter |
| 2 Zweige Rosmarin | 6 Zweige Thymian | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Msp. gemahlener Kümmel | Salz | Pfeffer |
| Meersalz | | |

Tipp:

Vom Schweinefilet die dünne Spitze und den breiten Filetkopf entfernen, in grobe Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer großen, beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz ringsum stark anbraten und z.B. zum Salat servieren.

Alternativ feine Zwiebelwürfel und geschnittene Pilze mit in die Pfanne geben, mit einem Schuss Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, einkochen lassen und als Geschnetzeltes servieren.

Das gleichmäßig dicke Mittelstück des Schweinefilets mit Salz und Pfeffer würzen, 3 Minuten ziehen lassen und in einer großen, beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz, bei 3/4 der Herdleistung, ringsum goldbraun anbraten.

Anschließend aus der Pfanne heben, auf einem Backgitter in der Mitte des Backofens bei 100 Grad C Ober-/Unterhitze 30 bis 40 Minuten garen. Hierbei am besten die Kerntemperatur mit einem digitalen Fleischthermometer überprüfen. 58 bis 60 Grad C Kerntemperatur sind für ein Schweinefilet ideal.

Das gegarte Schweinefilet aus dem Backofen herausnehmen und fünf Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Anschließend die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, die Kräuter, Gewürze und eine angeprügelte Knoblauchzehe zugeben und das Schweinefilet in der aufschäumenden Butter ringsum nochmals 2 bis 3 Minuten bei mittlerer Hitze nachbraten und dabei immer wieder mit der aromatischen Butter übergießen. Wenn die Butter aufhört zu schäumen, das Schweinefilet aus der Pfanne heben, nochmals zwei Minuten ruhen lassen und in der Zwischenzeit die aromatische Nussbutter direkt durch ein kleines Sieb passieren.

Das Schweinefilet in Tranchen schneiden, mit der aromatischen Nussbutter beträufeln, ggf. nochmals mit einer kleinen Prise Meersalz bestreuen und mit Beilagen servieren.

Soße zum Schweinefilet:

Zum Fleisch Sauerrahm mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und viel Zitronenabrieb verrühren.

Alexander Herrmann am 02. August 2024