

# Geröstetes Schweinefilet

## Zutaten für 4 Personen

### Für das Fleisch:

- 2 Stück Schweinefilet a 450 g
- Rapsöl zum Bepinseln
- 2 TL Kaffee, gemahlen
- 2 TL Brauner Rohrzucker
- 1 TL Rosenpaprika
- ½ TL Piment, gemahlen (alternativ: Nelken)
- 1 TL Jodsalz
- ¼ TL Zimt, gemahlen
- Alufolie

### Für die Sauce:

- 300 ml Portwein 19 %
- 1 Schalotte
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Thymianzweig
- 5 Trockenpflaumen
- 1 EL Butter
- Geflügelfond
  
- 600 g Rosenkohl
- 50 g Butter
- 1 cm Ingwer, frisch gerieben (nach Geschmack)
- 50 ml Geflügelfond
- Jodsalz
- Pfeffer, schwarz, a. d. Mühle

### Zubereitung:

- Schweinefilet leicht mit Öl bepinseln.
- Kaffee und Rohrzucker mit den Gewürzen vermengen und die Filets damit kräftig einreiben.
- Eine Pfanne mit etwas Pflanzenöl erhitzen.
- Das Fleisch einlegen und von allen Seiten vorsichtig anbraten, damit die Gewürze nicht verbrennen.
- Nach ca. 6 Min. aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und 10 Min. ruhen lassen.

- Den Bratensatz mit Portwein ablöschen.
  - Eine halbierte Schalotte, Lorbeer und Thymian zugeben und auf ein Drittel reduzieren.
  - Durch ein feines Sieb passieren, die Trockenpflaumen zugeben und weichkochen.
  - In einem Mixer mit Butter glattpürieren und bis zur gewünschten Konsistenz mit heißem Geflügelfond auffüllen.
- 
- Von den Rosenkohl-Röschen die einzelnen Blätter abzupfen und diese in Butter leicht Farbe nehmen lassen.
  - Ingwer und Geflügelfond zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Blätter weichgaren.
- 
- Das Fleisch aus der Folie wickeln, nochmals kurz in einer heißen Pfanne anbraten und in Medaillons schneiden.
  - Mit der Pflaumensauce nappieren.
  - Die Rosenkohlblätter locker darüber fallen lassen.

Dazu Kroketten oder Kartoffeln

**Guten Appetit!**

Rezept von: Maria Meyer, Syke



**Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.**

Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister

Georgstraße 14 · 27239 Twistringen

Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr, Samstags geschlossen

Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856

E-Mail: [service@buschmann-wurst.de](mailto:service@buschmann-wurst.de)

**Noch mehr leckere Rezepte in unserem Online-Shop: [www.buschmann-wurst.de](http://www.buschmann-wurst.de)**