

Schweinsfilet in Pfefferrahmsauce

Zutaten

Schweinsfiletspieß:

500 g	Schweinsfilet
8 Blatt	Hamburger Speck
1	Paprika (klein)
10 g	Zucchini
50 g	Zwiebel
8 Stück	Oliven
4	Holzspieße
50 g	Butterschmalz



Pfefferrahmsauce:

0,25 l	Rotweinsauce
1 EL	Crème fraîche
0,15 l	Obers
1 EL	grüne Pfefferkörner

Arbeitsbeschreibung

Schweinsfiletspieße:

1. Schweinsfilet von Sehnen und Fett befreien, in 8 Medaillons schneiden und mit Speckblätter umwickeln.
2. Medaillons mit Zucchini, Zwiebel, Paprika und Oliven beliebig auf Spieße aufstecken.
3. In der Pfanne bei mittlerer Hitze in Butterschmalz rosa braten.

Pfefferrahmsauce:

1. In die fertige Rotweinsauce 150 ml Obers und 1 EL Crème fraîche dazugeben.
2. Auf cremige Konsistenz reduzieren, mixen.
3. 1 EL abgewaschene grüne Pfefferkörner dazugeben.
4. Nochmal kurz aufkochen lassen.