

Pochiertes Schweinefilet mit Champignonsauce



Zutaten für vier Personen:

500-600 g Schweinefilet
1 Zucchini

Für den Sud:

1/2 Gemüsezwiebel
2-3 Karotten
2 Scheiben Sellerie
5 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
1 Knoblauchzehe
1 L Hühnerbrühe

3 EL Olivenöl

Champignonsauce:

1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 g Champignons
Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 ml trockener Weißwein,
250 ml Gemüsebrühe
30 ml Sahne

1. Zwiebeln, Karotten und Sellerie grob würfeln. In einem Topf in Olivenöl zunächst die Zwiebelwürfel, dann die Karotten und den Sellerie anschwitzen. Mit der Hühnerbrühe aufgießen, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Knoblauchscheiben zugeben und etwa eine halbe Stunde bis eine Stunde köcheln lassen.

2. Schweinefleisch in dickere Medaillons schneiden und ca. 8-10 Minuten im Sud ziehen lassen.

3. In den letzten 5 Minuten noch längs geviertelte Zucchini, ca. 5 cm lang, hineingeben.

Champignonsauce:

1. Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln. In 2-3 EL Butter anschwitzen.
2. Fein gehackte Champignons mit anschwitzen, mit Meersalz salzen.
3. Mit dem Wein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Dann mit der Gemüsebrühe aufgießen und 20 Minuten köcheln lassen.
4. Sauce durch ein Sieb passieren, mit Sahne verfeinern und abschmecken.

Hinweise:

Die Champignonsauce passt auch zu anderem Fleisch. Verfeinern kann man sie durch weitere Zugabe von fein geschnittenen Champignons (erst nach dem Abpassieren zugeben). Anstelle der Sahne kann man auch Crème fraîche nehmen oder die Sauce mit Butter aufmontieren.
Schweinefilet nicht zu lange pochieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023