



Schweinefilet in Balsamicosauce

von Hildegard Schwarz

Für 4 Personen:

ca. 400 g Schweinefilet
Salz
Pfeffer
4 Esslöffel trockenen Weißwein
ca. 2 Esslöffel Aceto balsamico
3 Esslöffel Olivenöl
1 Zweig Rosmarin

Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben.

2 Esslöffel Wein und den Aceto mischen, Öl in der Pfanne erhitzen und das Filet rundherum ca. 10 Minuten sanft anbraten (nicht bräunen), die Rosmarinnadeln darüber streuen, nach und nach die Wein-Essig-Mischung zugeben und immer wieder einkochen lassen.

Das Filet in Alufolie einwickeln und abkühlen lassen, in der Zwischenzeit den Bratenfond mit dem restlichen Wein loskochen. Das erkaltete Filet in dünne Scheiben schneiden, den ausgetretenen Fleischsaft mit der Sauce verrühren und über das Filet gießen.

Eine leckere Vorspeise, schnell und einfach herzustellen. Man kann sie gut vorbereiten.

Dazu schmeckt ein frisches Ciabatta oder Fladenbrot .