

Rezeptvorschlag zu unserem Gewürz:

„HICKORY RAUCHSALZ“



Gespritztes Schweinefilet mit Specksoße

Zutaten

- 650 g Schweinefilet
- 100 g Schinkenspeck, gewürfelt
- 1 EL Butterschmalz
- 1 kleine Zwiebel gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe angedrückt
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 250 ml Weißwein
- 500 ml Fleischbrühe (Würfel)
- 1 ½ EL Mehlbutter
- 125 ml Wasser zum Spritzen
- 1 TL Hickory Rauchsatz
- 1 ½ TL Pfeffermischung „Schwarzes Gold“
- 1 Spritzer Cognac
- 1 Spritzer Worcestersoße
- Sahne



Zubereitung

In einem Töpfchen das Wasser, 1 TL Pfeffermischung „Schwarzes Gold“, Hickory Rauchsatz und Worcestersoße zum kochen bringen und bis auf ca. 1 EL einkochen/reduzieren lassen. Cognac zugeben und Flüssigkeit mit einer Spritze aufziehen und das Filet mittig ca. 20 mal, nur so eben, spritzen. Anschließend mit Hickory Rauchsatz und Pfeffermischung einreiben.

In einer Pfanne mit Deckel das Butterschmalz erhitzen, Knoblauch und Kräuter zugeben und das Filet rundum braun anbraten. Speck mit Zwiebelwürfel einrühren und ebenfalls anrösten. Zunächst mit dem Weißwein und dann mit der Brühe nach und nach aufgießen. Filet immer mal wenden und bei geschlossenem Deckel garen.

Bei einer Kerntemperatur von 70°C ist das Fleisch innen rosa, bei 80°C durchgegart. Filet herausnehmen, in Alufolie wickeln und warmstellen. Knoblauchzehe und Kräuterzweige entfernen und mit dem Schneebesen die Mehlbutter einarbeiten.

Mit Hickory Rauchsatz, Pfeffermischung „Schwarzes Gold“, Sahne und Cognac abschmecken, gartiges Filet in Scheiben schneiden, mit Petersilkartoffeln und Sauce anrichten. Dazu einen frischen Salat servieren. Optional können noch frische Röstzwiebeln zum Filet gereicht werden.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten

und einen guten Appetit.



Gerhard 
Ostenried 
Architektur des Wohnens

Wertachstr. 2 · 87666 Pforzen
Tel.: 08346 - 982345
info@ostenried.com
www.ostenried.com