

Falsches Schweinsfilet an Zitronenrahmsauce (2 Personen)

2	falsche Schweinsfilets (je ca. 350 g) je 4-mal schräg ca. 3 cm tief einschneiden
½ TL	Salz
NB	Pfeffer
½ EL	Bratbutter
4	Zweiglein Thymian
½	Unbehandelte Zitrone, längs halbiert, in Scheiben
½ TL	Zucker

ZUBEREITUNG Zitronensauce

1 dl	Fleischbouillon
0.5 dl	Weisswein
0.5	unbehandelte Zitrone, ½ abgeriebene Schale und 2 EL Saft
0.5	Zweiglein Thymian
1 TL	Maizena
0.5 TL	Zucker

1. alles in einer Pfanne verrühren, auf ca. 2 dl einköcheln. Absieben, zurück in die Pfanne giessen.
2. Pfanne von der Platte nehmen
3. 1 EL Butter, in Stücken, kalt unter Rühren begeben nach Bedarf
4. Abschmecken mit Salz, Pfeffer.

ZUBEREITUNG Filet

1. ½ EL Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen.
2. Filets bei mittlerer Hitze rundum ca. 5 Min. anbraten, herausnehmen, auf eine vorgewärmte Platte legen
3. je 1 Zitronenscheibe und 1 Zweiglein Thymian in die Einschnitte stecken
4. Filets mit ½ TL Zucker bestreuen
5. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken im Ofen garen bis Kerntemperatur 65 Grad

DAZU PASST

- Reis, Wildreis
- Bratkartoffeln