

## Schweinefilet mit Waldbeersauce

### Zutaten:

400 ml Gemüsebrühe  
1 Glas Johannisbeergelee  
1 Pck. TK-Waldbeeren  
3 EL Albaöl  
2 Schalotten  
1 Zweig Rosmarin  
Salz und Pfeffer  
Öl  
Honig  
Blaubeer-Crema  
Traubenzucker  
400 g Schweinefilet

### Und so geht's:

Das Schweinefilet waschen, von allen Seiten salzen, pfeffern und kurz scharf anbraten.

Von allen Seiten mit Honig einpinseln und mit dem Rosmarin für 20 Minuten bei 160 Grad Umluft im Backofen garen.

Danach gleich mit dem Rosmarin in Alufolie einwickeln und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Die Schalotten klein schneiden und in 1 EL Albaöl anbraten.

Mit der Brühe aufgießen, die aufgetauten Waldbeeren mit dem Gelee dazugeben und die Sauce aufkochen lassen.

Mit Blaubeeressig, Salz, Pfeffer und Traubenzucker abschmecken.

Mit dem Mixstab pürieren und dann durch ein Sieb streichen.

Zum Schluss noch 2 EL Albaöl darunter schlagen.

Das Fleisch vor dem Servieren nochmals für 10 Minuten bei 100 Grad Umluft erwärmen.

In 2 Finger dicke Stücke schneiden und mit dem Rotkohl, Klößen und Sauce servieren.



# GENUSSIDEEN

## Unser Tipp:

Mischen Sie etwas von der Sauce in den Rotkohl.

Das Fleisch schmeckt auch kalt in dünn geschnittenen Scheiben sehr gut.

Das Fleisch ist perfekt gegart wenn noch ein rosafarbener Kern vorhanden ist.

# Blaubeer Crema

