

Gästemenu Britteren

Schweinsfilet al porto

500 g	Schweinsfilet	in gut 2 cm dicke Medaillons schneiden
1 Kl	Salz	
¼ Kl	Pfeffer	
¼ Kl	Paprika	
wenig	Streuwürze	Gewürzmischung herstellen, Fleisch beidseitig würzen
wenig	Senf	zum Bestreichen
½ El	Öl	erhitzen
100 g	Specktranchen	halbieren, glasig braten und in eine Gratinform legen

Schweinsfiletmedaillons kurz, heiss anbraten, auf den Speck legen

Sauce:

1 Kl	Maizena	
2,5 – 3 dl	Rahm	
2 El	Tomatenpürée	
1 dl	Portwein	
½ Kl	Salz	
wenig	Pfeffer, Streuwürze	alle Zutaten mischen und über das Fleisch verteilen
wenig	Cayennepfeffer	drüberstreuen
1 El	Sbrinz	



Garen:

In den bei 230⁰ vorgeheizten Ofen schieben und auf der untersten Rille 15 – 20 Minuten garen lassen.
Zeit genau einhalten, damit das Fleisch nicht austrocknet!