

Schweinsfilet mit Merlot-Zwetschgen-Sauce

2 dl Merlot

4 Esslöffel Himbeeressig

5 Esslöffel Zucker

1 Zimtstange, 1 Nelke

aufkochen

5 entsteinte,

halbierte Zwetschgen

Zwetschgen

beigeben, 4 Minuten ziehen lassen

herausnehmen und warm halten.

1 Schweinsfilet

Salz und Pfeffer

rundum anbraten.

Filet würzen und anschliessend in heisser Bratbutter

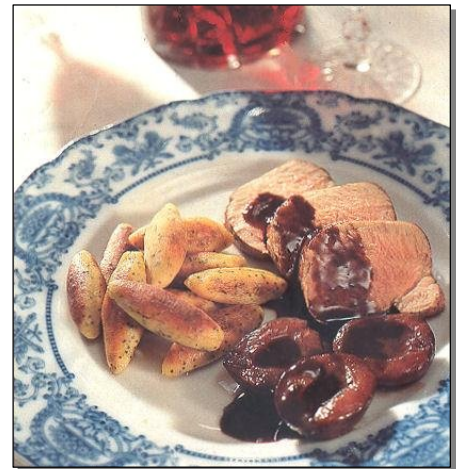
Hitze kleiner stellen und das Filet 10-15 Minuten unter wenden fertig braten. Gegen Ende der Bratzeit häufig mit Madeira oder Portwein übergiessen.

Zwetschgensud

50g Butter kalt

absieben, aufkochen

Stückweise unterrühren bis die Sauce leicht bindet.



Dazu passen Mohnschupfnudeln (gekauft oder selber gemacht) und eine Flasche guter Tessiner Merlot, zum Beispiel unser Emozione.