

... > Zubereitungsarten > Saucen

Schweinefilet mit Backpflaumen in Weinsauce



Mignon de porc aux pruneaux

 **4.29** (5 Bewertungen)

 **8** Kommentare

 30 Min.  normal  19.09.2017

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

1 Flasche Weißwein, halbtrocken

1 Zimtstange(n)

10 Pfefferkörner, schwarze, zerstoßen

300 g Backpflaume(n), ohne Kern

3 EL Preiselbeerkompott

800 g Schweinefilet(s)

2 EL Mehl

1 EL Sonnenblumenöl

1 EL Butter

Salz und Pfeffer

100 ml Crème double

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 2 Stunden

🕒 Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 3 Stunden

Die Backpflaumen eine Viertelstunde im Weißwein, Zimt und zerstoßenem Pfeffer auf kleiner Flamme kochen lassen. Danach eineinhalb Stunden ziehen lassen. Den Sud abgießen und sehr stark auf 100 Milliliter reduzieren.

Das Schweinefilet in zentimeterdicke Scheiben schneiden, mit Mehl bestäuben und in Öl und Butter von beiden Seiten hellbraun braten. Herausnehmen und warmstellen.

Die Pfanne auswischen und darin den reduzierten Weinsud, Preiselbeerkompott und Crème double verrühren und zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Backpflaumen und die Filetscheiben unterheben und abgedeckt einige Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Bei uns gab es Reis dazu, aber auch Kartoffeln passen gut.

Rezept von

hefide

Weitere Rezepte von hefide

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

15.07.2021 10:32

hefide

Danke fürs Ausprobieren. Magst du dem Rezept vielleicht auch noch eine Bewertung geben?

Bewertung geben:

Liebe Grüße

Helmut

Antworten

14.07.2021 18:53

Karin-Wolters

Tolles Rezept. Sehr lecker!

Antworten

13.03.2021 08:19

hefide

Vielen Dank für das Ausprobieren und das schöne Foto. Berberitzengelee paßt prima, ist aber nicht ganz so leicht aufzutreiben.

Liebe Grüße

Helmut

Antworten

12.03.2021 11:11

CFG93

Tolles Rezept. Volle Punkte. Zum Abschmecken der Sauce habe ich Berberitzengelee genommen.

Vielen Dank

Liebe Grüße

Clara

Antworten

24.01.2021 12:00

tig

Das Fleisch habe ich ebenfalls vor dem Mehlieren mit Salz und Pfeffer gewürzt. Es wurde butterzart. Preiselbeerkompott hatte ich leider nicht im Haus. Habe stattdessen tiefgekühlte Heidelbeeren und etwas Zucker hinzugefügt. Dadurch bekam die Sauce eine interessante Farbe. Dazu hatten wir Spätzle. Ein sehr leckeres Fleischgericht, dem ich gerne die volle Punktzahl gegeben habe.

LG

tig

13.01.2021 15:47

DolceVita4456

Kürzlich gab es bei uns dieses oberleckere Gericht, was für eine tolle Kombination.

Die Röstaromen von dem Fleisch habe ich allerdings nicht aus der Pfanne gewischt, das wäre ja schade, die Sauce wurde damit aufgekocht.

Da wir nur noch zu zweit sind, gab es an Tag 1 Kartoffeln dazu, am 2. Tag Schlesische Kartoffelklöße. Beide Beilagen haben prima dazu gepasst.

Vielen Dank für dieses schöne Geschmackserlebnis. Das Rezept kommt in meinen Favoritenordner.

LG DolceVita

Antworten

26.11.2017 17:06

hefide

vielen Dank für das Ausprobieren und deine Anmerkungen.

Liebe Grüße

Helmut

Antworten

26.11.2017 17:04

Sterneköchin2011

Hallo,

wir haben die einzelnen Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer gewürzt und erst dann mit Mehl bestäubt und gebraten. Auch haben wir, entgegen den Angaben im Rezept, die nach dem Braten entstandenen Röstaromen in der Pfanne belassen und mit der Sauce aufgekocht. Diese ist das I-Tüpfelchen bei diesem Rezept. Die Kombination Fleisch, Backpflaumen und die oberleckere Sauce - ein Gedicht.

Als Beilage gab es Spätzle.

Das kommt natürlich in meine Wiederholungsliste. Ist auch toll für die Gästebewirtung.

LG von Sterneköchin2011

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Menü für Alle](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[bechamelsauce rezepte](#), [bratreis rezepte](#), [bueno rezepte](#), [cremefüllung rezepte](#),
[heidelbeermarmelade rezepte](#), [lachsforelle rezepte](#), [mediterranes rezepte](#),
[putengulasch rezepte](#), [reissuppe rezepte](#), [ser rezepte](#)