

Schweinefilet mit Backpflaumen

16. Dez 2015

Zutaten für 4 Personen	Zutaten für 12 Personen	8 Pers.
600 g Schweinefilet aus der Mitte	1,8 kg Schweinefilet aus der Mitte	1,5 kg
24 große, getrocknete Backpflaumen	72 große, getrocknete Backpflaumen	50
2 große Tassen trockener Weißwein	6 große Tassen trockener Weißwein	4 Tassen
1 ¼ Tassen Hühnerbrühe	4 ½ Tassen Hühnerbrühe	3
1 Becher süße Sahne	3 Becher süße Sahne	2
2 TL roter Johannisbeergelee	6 TL roter Johannisbeergelee	
einige Spritzer Zitronensaft	einige Spritzer Zitronensaft	
2 EL Butter	6 EL Butter	4
1 EL neutrales Pflanzenöl (Raps oder Sonnenblume)	3 EL neutrales Pflanzenöl (Raps / Sonnenblume)	
Mehl	Mehl	
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

Zubereitung:

Die Backpflaumen bei Zimmertemperatur im Wein einweichen, dabei gelegentlich wenden und mindestens 4 Stunden, wenn möglich über Nacht stehen lassen.

Dann bei mäßiger Hitze etwa 10 Minuten kochen. Abgießen, dabei die Flüssigkeit auffangen!! Pflaumen und Wein getrennt zur Seite stellen.

Das Schweinefilet sorgfältig von Häutchen und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und alles Mehl bis auf einen dünnen Flor abklopfen. In einem schweren Bratentopf die Butter mit dem Öl bei mäßiger Hitze zerlassen. Sobald der Schaum verschwindet, das Filet ca. 3 Minuten auf jeder Seite anbraten, bis eine kräftige goldbraune Farbe entsteht. Aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

Nun den Wein, in dem die Pflaumen gedünstet wurden, hinzufügen und ihn ohne Deckel sprudelnd aufkochen, bis er fast ganz verkocht ist. Die Hühnerbrühe angießen und erneut zum Kochen bringen.

Das Filet in den Topf zurücklegen und auf sehr kleiner (!) Hitze etwa 30 Minuten schmoren (mit Deckel), anschließend im Backofen bei 60°-80° C ruhen lassen.

Zu der in dem Topf verbleibenden Brühe die Sahne geben und die Soße aufkochen lassen. Dabei rührt und kratzt man allen Bratensatz los, der im Topf sitzt. Bei mittlerer Hitze solange rühren, bis die Soße dick genug ist, um den Rücken eines Löffels zu überziehen. Dann das Gelee unterziehen, dabei ständig weiterrühren, bis das Gelee aufgelöst ist. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Pflaumen zugeben, vorsichtig erhitzen.

Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, in (pro Person zwei) Scheiben schneiden, auf den Tellern anrichten und mit der Soße überziehen. Pflaumen drumherum legen.

Zeit: ca 60 Min !