

Schweinefilet in Basilikumcreme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

800 gr Schweinefilet, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Esslöffel Butterschmalz, 100 ml Weißwein, trocken, 3 Bund Basilikum, 0,125 ml süße Sahne, 100 gr Creme fraiche, 1 Esslöffel Senf.

Die Zubereitung:

Filet mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Butterschmalz rundherum braun braten, mit Weißwein begießen und zugedeckt 10-12 Minuten garen. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen und mit der Hälfte der Sahne, der Creme fraiche und dem Senf im Mixer oder mit dem Pürierstab mixen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Filets herausnehmen und in Alufolie warm stellen. Bratflüssigkeit einkochen, vom Feuer nehmen und mit der restlichen Sahne und der Basilikumcreme mischen. Dazu schmecken gegrillte Tomaten und neue Kartoffeln.