

## PFEFFER-SCHWEINSFILET AN MARSALASAUCE

106

Dieses Schweinsfilet erhält eine Art Würzpanade aus grobkörnigem Senf und einer Mischung von verschiedenen Pfeffersorten, nämlich weissem, schwarzem, grünem und rotem Pfeffer. Dabei handelt es sich mit Ausnahme des roten Pfeffers immer um die Beeren des gleichen Strauchs. Für schwarzen Pfeffer werden die unreifen Beeren getrocknet, wobei sie sich dunkel färben. Auch grüner Pfeffer ist unreif, er wird jedoch gefriergetrocknet; dabei bleibt sein würzig-scharfes Aroma besonders gut erhalten. Um weissen Pfeffer zu erhalten, entfernt man von den reifen Beeren die Fruchtschale und lässt sie trocknen. Rote Pfefferkörner stammen von einem in Südamerika beheimateten Strauch, der nicht mit dem Pfeffer verwandt ist. Die vier Pfefferkörnersorten sind auch als Pfeffermischung erhältlich. So genanntes Pfefferbouquet enthält neben Pfeffer auch noch Koriandersamen.

**Für 4–5 Personen**

**Vorbereiten: 10 Minuten**

**Nachgaren inkl. Zubereiten der Sauce:**

**1¾–2 Stunden**

**2 Esslöffel gemischte schwarze, weisse, rote und grüne Pfefferkörner**

**2 gehäufte Esslöffel grobkörniger Senf**

**1 grosses Schweinsfilet, ca. 600 g schwer**

**Salz**

**1 Esslöffel Bratbutter**

**150 ml Marsala**

**200 ml Rotwein**

**1 Teelöffel Fleischextrakt oder ½ Teelöffel**

**Hühnerbouillonpaste**

**ca. 80 g Butter**

**1** Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

**2** Die Pfefferkörner grob zerdrücken. Mit dem Senf mischen.

**3** Das Schweinsfilet salzen. In der heissen Bratbutter rundum 2 Minuten kräftig anbraten. Die Hitze reduzieren. Das Filet mit der Senf-Pfeffer-Mischung einstreichen. Weitere 5 Minuten sanft braten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 1¾ bis 2 Stunden nachgaren lassen.

**4** Den Bratensatz mit dem Marsala und dem Rotwein auflösen. Durch ein Sieb giessen und in einen Topf geben. Fleischextrakt oder Bouillonpaste beifügen. Alles gut zur Hälfte einkochen lassen. Beiseite stellen.

**5** Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Die Butter in Flocken beifügen und in die Sauce einziehen lassen, bis diese leicht bindet. Wenn nötig nachwürzen.

**6** Das Fleisch schräg in Scheiben aufschneiden, auf warmen Tellern anrichten und mit Sauce überziehen.

*Dazu passt:*

- Feine oder breite Nudeln
- Kürbis- oder Safranrisotto (Rezept Seite 115)
- Gebratene Maistaler (Rezept Seite 55)
- Kartoffelkuchlein
- Glasierte Karotten (Rezept Seite 136)
- Ratatouille

*Zubereitung auch geeignet für:*

- Lammrückenfilets: Rundum etwa 2 Minuten braten, dann bei 80 Grad 60–75 Minuten nachgaren lassen.
- Entrecôte double: Rundum 2½–3 Minuten anbraten, dann bei 80 Grad 1 Stunde (blutig) bis 1½ Stunden (rosa) nachgaren lassen.

