



## Herbstliches Schweinsfilet mit Pilzen

Rezept für 4 Personen

1 Schweinsfilet  
Salz und  
Pfeffer (gemischt)  
Rapsöl oder Bratbutter

mit

würzen, das dünne Ende umklappen und mit Schnur befestigen. In rundherum einige Minuten gut anbraten  
In einer Glasschale im vorgeheizten Backofen bei 120°C ca. 20 Minuten garen. Die Kerntemperatur sollte 60°C erreichen.

200 g Eierschwämme  
200 g Pleurotes (Austernpilze)  
100 g Speckwürfeli geräuchert  
1 Knoblauchzehe

rüsten und säubern  
in einer Bratpfanne anbraten  
dazupressen  
Pilze zugeben und kurz andünsten.  
Die Hälfte der Pilze herausnehmen und in einem Gefäss im Ofen warmhalten.

1dl Gemüsebouillon  
2 bis 3dl Rahm

in die Pfanne zu den Pilzen geben und zu einer sämigen Sauce reduzieren  
Abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen

150 g Trauben  
4 Zweige Thymian  
15 g Petersilie glatt

Blätter abzupfen und  
gehackt oder abgezupft dazugeben

Das Filet in dicke Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die fertige Pilzsauce darüber geben und die restlichen warmgestellten Pilze darüberstreuen. Wunderbar passen dazu Spätzli aber auch Trockenreis.

## Unsere Weinempfehlung

### Le Morette Perseo IGT

Le Morette Lugana, Peschiera del Garda  
Merlot, Cabernet Sauvignon

2019 | 75 cl | **CHF 29.00** anstelle 32.50

Volle rubinrote Farbe mit starken Lichtreflexen. Sehr fruchtiger Geschmack, mit einer Gewürznote und einem Hauch von getrockneten Sultaninen. Kräftige Struktur, die durch die natürliche Eintrocknung der Trauben entsteht (Appassimento-Verfahren), charakterisiert und verleiht diesem Wein einen höheren Alkoholgehalt.

hier  
**ONLINE  
bestellen**

