

# REZEPTE FÜR KÖSTLICHE AUGENBLICKE ZUHAUSE

*Augenblick  
Skylounge*

## *Rosa gebratenes Schweinefilet, Polenta und Portweinsauce*



Original  
*Augenblick  
Skylounge*  
Rezept

### ZUTATEN

*für 4 Personen*

#### Für die Sauce:

250 ml roter Portwein  
50 ml Aceto balsamico  
6 kleine Schalotten  
50 g Butter  
200 ml Kalbsfond  
40 g kalte Butter

#### Für das Schweinefilet:

800 g Schweinefilet  
3 EL Olivenöl  
2 Rosmarinzweige  
Salz, Pfeffer

#### Für die Polenta:

400 ml Geflügelfond  
1 Knoblauchzehe, angedrückt  
80 g Polentagrieß  
60 g Parmesan, frisch gerieben  
30 g Butter

## ZUBEREITUNG

### *Schritt 1*

Für die Sauce den Portwein auf ein Drittel einkochen lassen. Anschließend den Balsamicoessig unterrühren.

### *Schritt 2*

Die Schalotten schälen und in der Butter glasig dünsten. Kalbsfond angießen und alles auf ein Drittel einkochen lassen, beiseite stellen. Das Schweinefilet von Haut und Sehnen befreien und in dem Olivenöl von allen Seiten anbraten. Rosmarinzweige kurz mitbraten.

### *Schritt 3*

Den Ofen auf 150° C vorheizen. Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Bratfett und den Kräuterzweigen auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen und im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten garen.

### *Schritt 4*

Geflügelfond und die Knoblauchzehe ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Kräuter und den Knoblauch dann wieder herausnehmen. Den Polentagrieß in die kochende Brühe geben und unter häufigem Rühren ca. 10 Minuten quellen lassen. Parmesan und Butter unterrühren, warm halten.

### *Schritt 5*

Inzwischen die kalte Butter in kleine Würfel schneiden, mit der Portweinsauce geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken

### *Schritt 6*

Die Polenta mittig auf einem Teller anrichten, das Schweinefilet in circa 2cm dicke Scheiben schneiden, und schön auf die Polenta legen, die Sauce über das Filet laufen lassen und sofort servieren.

*Bon Appétit wünscht das Team der Augenblick Skylounge*