Rezept

Filet-Häppchen mit Orangenkäse

Ein Rezept von Filet-Häppchen mit Orangenkäse, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	Schweinefilet
	schwarzer Pfeffer
2 EL	Öl
200 g	Doppelrahm-Frischkäse
4 EL	weiche Butter
	Salz
	gemahlener Koriander
1	unbehandelte Orange
1	langes Zwiebelbaguette
2 EL	Pistazienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Das Filet kalt abwaschen, abtrocknen und rundherum mit Salz, Pfeffer und Koriander einreiben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Filet darin von allen Seiten scharf anbraten, dann bei reduzierter Hitze rundherum noch 10 Min. braten. Abkühlen lassen.

2. Die Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Etwas Schale in feinen Spänen abziehen, die übrige Schale fein abreiben. Die Orange filetieren, den Saft dabei auffangen. Die Filets halbieren.

3. Frischkäse mit abgeriebener Orangenschale, 1 EL Orangensaft, Salz und Pfeffer verrühren.

4. Das Baguette in 16 Scheiben schneiden, dünn mit Butter bestreichen. Das Filet ebenfalls in 16 Scheiben schneiden, auf die Brote legen. Je 1 EL Frischkäse darauf geben, mit Orangenfilets, -spänen und Pistazien garnieren.