Rezept

Schweinefilet in Sherry-Marinade

Ein Rezept von Schweinefilet in Sherry-Marinade , am 06.06.2025

Zutaten

1	Schalotte
1 Zweig	frischer Rosmarin
100 ml	Olivenöl
	Pfeffer
	Salz
1	Knoblauchzehe
100 ml	Medium Sherry
1 EL	Zitronensaft
600 - 800 g	600-800 g Schweinefilet
1 l	Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Schalotte und Knoblauch schälen und würfeln. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abstreifen und hacken. Alles mit Sherry, Öl und Zitronensaft zu einer Marinade verrühren und pfeffern.

2. Das Fleisch trocken tupfen. Fett und Sehnen entfernen. Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. In die Marinade geben und mind. 1 Std. durchziehen lassen.

3. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Die Marinade in eine heiße Pfanne geben, aufkochen und 3-4 Min. kochen lassen. Mit Salz abschmecken und in ein Schälchen füllen.

4. Das Öl im Fonduetopf erhitzen, auf das Rechaud stellen und heiß halten. Das Fleisch auf die Fonduegabeln spießen und im heißen Öl garen. Abtropfen lassen, salzen und pfeffern und mit der Marinade beträufeln.