

Rezept

# Schweinefilet mit Kaffee-Morcheln

Ein Rezept von Schweinefilet mit Kaffee-Morcheln, am 29.03.2023

## Zutaten

<b>30 g</b> getrocknete Morcheln	<b>2</b> Schalotten
<b>500 g</b> Schweinefilet	<b>30</b> + 30 g Butter
<b>100 ml</b> Geflügelfond	<b>100 ml</b> Espresso
<b>200 g</b> Sahne	<b>1 TL</b> Zitronensaft
<b>50 ml</b> Noilly Prat (ersatzweise trockener Sherry)	<b>20 ml</b> Cognac
Salz	Pfeffer
Butter zum Braten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

## Zubereitung

1. Die Morcheln in 200 ml warmem Wasser 1 Std. einweichen. Die Schalotten schälen, fein würfeln. Morcheln aus dem Wasser nehmen. Große Exemplare längs halbieren oder vierteln. Die Stiele abschneiden. Morcheln gut ausdrücken. Das Einweichwasser durch ein feines Sieb gießen und beiseite stellen. Backofen auf 80° vorheizen.
2. Das Schweinefilet in 4 möglichst gleich große Stücke schneiden. In einer Pfanne 30 g Butter zerlassen. Bei mittlerer Hitze die Fleischstücke von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Nach 8-10 Min. das Fleisch auf eine Platte legen. Im vorgeheizten Backofen 15 Min. nachgaren lassen.
3. 30 g Butter in der Pfanne erhitzen, Morcheln und Schalotten darin anbraten, bis die Schalotten goldgelb sind. Mit Fond und Espresso ablöschen. Ein Drittel der Sahnemenge und des Einweichwassers zugießen und bei großer Hitze einkochen lassen. Nach und nach restliche Sahne und Einweichwasser angießen. Die Sauce um etwa ein Drittel einkochen lassen, bis sie sämig wird. Mit Zitronensaft, Noilly Prat und Cognac würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt ein Kartoffelgratin.