



Schweinefilet an cremiger Sauce

dazu Kartoffeln und Fenchel mit Knusperhaube



ca. 40min



2 Personen

Die cremige Sauce mit fruchtig-süßer Birne und frischem Salbei passt einfach großartig zum zarten Schweinefilet und den leckeren Babykartoffeln. Dazu servierst du außerdem ein feines Fenchelgratin mit einem knusprigen Bröseltopping. Wir versprechen ganz großen Genuss in Festtagsqualität, der dich und deine Lieben begeistern wird!

- 1 Packung Babykartoffeln
- 1 Fenchelknolle
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 25g Bio-Semmelbrösel ¹
- 10g Salbei
- 1 Packung Schweinefilet
- 1 Birne
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz

- 1TL Weizenmehl 1
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

Energie 957kcal, Fett 61.5g,
Kohlenhydrate 61.3g, Eiweiß 36.8g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** ggf. halbieren und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1 EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Fenchel** längs halbieren, dabei das Strunkende und die Stängel entfernen. Den **Fenchel** der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und in eine Auflaufform geben.



Das **Fleisch** trocken tupfen, in 2-3cm dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten mit 1 Prise Salz würzen. In der Pfanne bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. scharf anbraten. Abgedeckt auf einem Teller beiseitestellen, die Pfanne aufbewahren. Die **Birne** vierteln, entkernen und längs in dünne Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



Den **Fenchel** mit 1EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und 1 Prise Salz vermengen. Die **Kartoffeln** und den **Fenchel** 20-25Min. im Ofen backen. Die **Semmelbrösel** mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen. Nach 5Min. Backzeit die **Semmelbrösel** über den **Fenchel** streuen.



Die **Birnen** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 1-2Min. braten. Den **Knoblauch** und 1TL Mehl gut unterrühren, dann 125ml Wasser angießen und zum Kochen bringen. Die **Sauce** ca. 2Min. leicht eindicken lassen. Die **Crème fraîche** und **1TL Brühgewürz** einrühren und mit Pfeffer und ggf. mehr **Brühgewürz** abschmecken.



Die **Salbeiblätter** abzupfen und die **½ der Salbeiblätter** fein schneiden. Die **übrigen Salbeiblätter** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. braten, bis der **Salbei** leicht knusprig wird, dabei aufpassen, dass der **Salbei** nicht zu dunkel wird. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pfanne mit dem Öl aufbewahren.



Sollte die **Sauce** zu dickflüssig erscheinen, esslöffelweise Wasser hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den **geschnittenen Salbei** und das **Fleisch** in die **Sauce** geben und das **Fleisch** bei niedriger Hitze 3-4Min. sanft erwärmen und fertig garen. Mit den **Kartoffeln** und dem **Fenchelgratin** anrichten und mit den **Salbeiblättern** garniert servieren.