



Schweinefilet an cremiger Sauce

dazu Kartoffeln und Fenchel mit Knusperhaube



40-50min



4 Portionen

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!

- 2 Pck. Babykartoffeln
- 2 Fenchelnollen
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 50g Bio-Semmelbrösel ¹
- 20g Salbei
- 2 Pck. Schweinefilet
- 2 Birnen
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz

- 2TL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 977kcal, Fett 61.5g,
Kohlenhydrate 65.5g, Eiweiß 37.1g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** ggf. halbieren und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen 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.



Den **Fenchel** mit 2EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Die **Kartoffeln** und den **Fenchel** 20–25Min. im Ofen backen. Die **Semmelbrösel** mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Nach 5Min. Backzeit die **Semmelbrösel** über den **Fenchel** streuen.



Die **Salbeiblätter** abzupfen und die **½ der Salbeiblätter** fein schneiden. Die **übrigen Salbeiblätter** in einer großen Pfanne mit 4EL 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.



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 **Birnen** vierteln, entkernen und längs in dünne Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



Die **Birnen** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 1-2Min. braten. Den **Knoblauch** und 2TL Mehl gut unterrühren, dann 200ml Wasser angießen und zum Kochen bringen. Die **Sauce** ca. 2Min. leicht eindicken lassen. Die **Crème fraîche** und **2TL Brühgewürz** einrühren und mit Pfeffer und ggf. mehr **Brühgewürz** abschmecken.



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 3–4 Min. sanft erwärmen und fertig garen. Mit den **Kartoffeln** und dem **Fenchelgratin** anrichten und mit den **Salbeiblättern** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**