

Schweinefilet mit Balsamico-Soße mit Rosmarinkartoffeln

Portionen 6

Zutaten für das Schweinefilet:

1 kg Schweinefilets • Rosmarinsalz • Pfeffer • 4 EL Balsamessig (dunkel) • 9 EL Weißwein (trocken)
4 EL Olivenöl • 1 Zweig Rosmarin

Zubereitung des Schweinefilets:

Das Schweinefilet mit Rosmarinsalz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit Olivenöl in der Pfanne gleichmäßig anbraten. 4 EL Weißwein mit dem Balsamessig mischen. Rosmarinzwig zerkleinern und zum Fleisch geben. Das Fleisch für 10 Minuten bei geringerer Hitze garen lassen. Währenddessen die Wein-Essig-Mischung langsam in die Pfanne geben und einkochen lassen. Anschließend das gegarte Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Alufolie verpacken. 5 EL Weißwein in der Pfanne mit Bratenansatz köcheln lassen. Den Bratensaft aus der Alufolie hinzugeben. Schweinefilet nun appetitlich anrichten (in ca. 4 cm dicke Scheiben) und die Soße darüber verteilen.

Zutaten für die Rosmarinkartoffeln:

1,5 kg Kartoffeln • 75 ml Olivenöl • 3 Knoblauchzehen • 4 Zweige Rosmarin • Rosmarinsalz

Zubereitung der Rosmarinkartoffeln:

Zunächst ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln waschen und halbieren. Das Backpapier mehr als genügend mit Öl bestreichen. Den Rosmarin zerkleinern und auf dem mit Öl bestrichenen Backblech verstreuen. Den Knoblauch in sehr kleine Stücke schneiden. Danach (ebenso wie den Rosmarin) auf dem Backblech verteilen. Nun die halbierten Kartoffeln mit der Schnittfläche auf das Backblech verteilen. Um einen aromatischen Geschmack zu erhalten, darauf achten, dass die Kartoffeln direkt auf dem Knoblauch und Rosmarin liegen. Nun die Kartoffeln für 30-40 Minuten im Ofen braten.

