

# Vorkoster | Schweinefilet mit Morcheln

---

## Zutaten:

- 150 g Schweinefilet pro Person
- 50 g getrocknete Morcheln
- 1 kleine Schüssel lauwarmes Wasser
- 1 Zwiebel
- 2 EL Speiseöl
- 2 cl Weinbrand
- 200 ml Sahne
- 200 ml dunkler Bratenfond
- Prise Zucker
- 1 Prise Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die getrockneten Morcheln in einer kleinen Schüssel mit lauwarmem Wasser 30 – 60 Minuten quellen lassen.

Zwiebeln klein schneiden. Wenn die Morcheln weich geworden sind, das Wasser abgießen und als Soßenfond in einer Schüssel auffangen. Achtung: Morcheln können etwas sandig sein, deshalb anschließend diese in einem Sieb unter fließendem Wasser kurz abrausen.

Schweinefilet in dicke Stücke schneiden, in Speiseöl wenden, salzen und in eine heiße Grillpfanne geben. In der Grillpfanne bekommen die Fleischstücke schöne Grillstreifen. Die Stücke von jeder Seite etwa 4 –5 Minuten braten, nur einmal wenden.

Für die Sauce die Morcheln in einer Pfanne oder einem Topf mit etwas Öl anbraten. Zwiebeln hinzu und dann mit Sahne, Bratenfond und Pilzfond aufgießen. Den Fond vorsichtig hinzuschütten, falls sich noch etwas Sand am Schüsselboden abgelagert hat. Die Sauce einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und einer Prise Paprikapulver abschmecken.

*Rezept: Björn Freitag*

*Quelle: Der Vorkoster vom 18.10.2013*