



Schweinefiletschnitzelchen mit Tomaten - Beurre-Blanc

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Raffiniert gekocht, dabei unproblematisch, leicht, Natur belassen

Zutaten

- 600 g Schweinefilet in 50 g schweren Medaillons (12 Stück)
- 250 g Kirschtomaten ohne Blüte
- 1 El Butterschmalz zum Braten
- 1 Töpfchen frischer Basilikum, gezupft, in Streifen
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 El Tomatenmark
- 50 ml Noilly Prat
- 75 ml flüssige Sahne
- 75 ml Mascarpone
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 30 g kalte Butter
- 1 Prise Cayenne, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Kirschtomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform setzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen, etwas Öl darüber träufeln. Für ca. 40 min. in den auf 130 ° C heißen Backofen setzen, rösten bis sie schrumpelig werden.

Schritt2

Die Medaillons zwischen zwei Klarsichtfolie sanft plattieren, salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt3

In heißem Butterschmalz lediglich 2 min. von beiden Seiten braten. Heraus nehmen, heiß halten, durch ziehen lassen.

Schritt4

Schritt5

Zur gleichen Pfanne ev. noch etwas Butter und die Zwiebeln geben und mit dem Tomatenmark anschwitzen. Zunächst mit Noilly Prat ablöschen, dann die Gemüsebrühe aufgießen.

Schritt6

2 - 3 min. einkochen lassen, dann die Sahne und Mascarpone dazu geben, auf die benötigte Menge reduzieren lassen. Nachschmecken, eine Spur Cayenne dazu geben und die Sauce mit der kalten Butter aufschäumen. (Mit dem Stabmixer)

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Schnitzelchen mit der Tomaten - Beurre - Blanc überziehen, die gerösteten Kirschtomaten drum herum verteilen und mit Basilikum Streifen belegen.

Schritt9

Ev. noch mit einem Broccoli Röschen in Mandelbutter ergänzen

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** leicht, Natur belassen **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinefiletschnitzelchen-mit-tomaten-beurre-blanc/>