

Schweinefilet mit Pfirsichen

Serviert an einer Frischkäsesauce mit Kohlrabigemüse

Dieses zarte Schweinefilet ist eine Komposition aus unterschiedlichsten Geschmacksaromen. Fruchtig süßer Pfirsich, knackiges Kohlrabi und cremige Frischkäsesauce spielen dabei die Hauptrollen. Als Beilage diesen Süßkartoffel-Gnocchi. Das Ganze ist relativ schnell gemacht und schmeckt wirklich sehr lecker.

Zutaten

- 500 g Schweinefilet
- 1 kleine Dose Pfirsiche
- Ingwer
- Zimt
- Currypulver
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Brühe oder Wein
- 250 Frischkäse
- 1 EL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 6 Salbeiblätter
- 2 Kohlrabi
- 3 EL Butter
- Muskat
- Kurkuma
- Süßkartoffel-Gnocchi

Zubereitung

- Das Schweinefilet in Scheiben schneiden, die Pfirsiche abtropfen lassen und in grobe Stücke schneiden dann beides in einer Pfanne scharf anbraten. Ein kleines Stück Ingwer kleinhacken und zusammen mit einer Prise Zimt und 2 TL Currypulver zum Schweinefilet geben und gut verrühren.
- Das Fleisch aus der Pfanne nehmen eine Knoblauchzehe und die Zwiebeln schälen und kleinhacken, in die Pfanne geben und kurz anbraten, dann mit etwas Brühe oder Wein ablöschen.
- Den Frischkäse und einen EL Senf mit einrühren bis alles schön cremig wird und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salbeiblätter abwaschen und mit dazu geben.
- Nun das Fleisch und die Pfirsiche wieder begeben und ca. 10 Min. schmoren lassen.
- Für das Kohlrabigemüse die Kohlrabi schälen und in Würfel schneiden, dann mit etwas Brühe für 10-15 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Sie sollten noch bißfest sein. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kurkuma abschmecken und noch einen Klecks Butter begeben. Bei Bedarf könnt Ihr auch noch ein wenig Sahne und einen Spritzer Zitrone zugeben.
- Dazu könnt Ihr, wie auf dem Bild, Süßkartoffel-Gnocchi als Beilage reichen.
- Alles zusammen auf Tellern garnieren und sofort servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/schweinefilet-pfirsichen-cremesauce/>