

## Schweinefilet in Kräuterkruste

(für 4-6 Personen)

### Zutaten

**Zutaten:**

**1kg Schweinefilet**

**160 g Toastbrot ohne Rinde**  
**8-10 EL Frühlingskräuter**  
(Basilikum, Bärlauch, Kerbel,  
Thymian, Salbei)

**80g Butter**

**2 Eigelb**  
**100g geriebener Hartkäse**  
(Parmesan od. Pecorino)

**4 EL Butterschmalz**  
**Salz, Pfeffer**

**1 Zwiebel**  
**1 Knoblauchzehe**

**1 EL Tomatenmark**  
**400 ml Rotwein**  
**500 ml dunkler Bratenfond**  
**½ TL Speisestärke**  
**Petersilie**

### Zubereitung

Backofen auf 220 Grd. vorheizen.

**Schweinefilet** abwaschen, trockentupfen und von Sehnen usw. säubern.

Das **Toastbrot** fein würfeln und mit der Küchenmaschine fein zerkleinern (ev. Pürierstab), die **Kräuter** waschen, putzen trockentupfen. Zum Weißbrot in die Küchenmaschine geben und untermixen.

Die **Butter** in einer Schüssel schaumig rühren. (also nicht flüssig aber warm verarbeiten!)

**Eigelb** und die **Weißbrotmischung** sowie den **geriebenen Käse unter die Butter kneten** und kaltstellen.

Fett in einer Pfanne erhitzen.

**Schweinefilet** mit Salz und Pfeffer würzen. Von allen Seiten gut braten, dann aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken. Im Bratensatz **Zwiebeln** und **Knoblauch** anbraten, das **Tomatenmark** unterrühren und gut mitrösten. mit **Rotwein** ablöschen, mit **Bratenfond** aufgießen und um 2/3 reduzieren lassen.

Den reduzierten Fond durch ein Sieb geben. Die **Speisestärke** mit etwas Wasser anrühren, die Sauce binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die **vorbereitete Brotmasse** dünn auf der Oberfläche der Filets verteilen, glatt streichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den Ofen geben. Das Fleisch überbacken, bis die Kruste eine schöne goldene Farbe hat.

**Filet herausnehmen**, kurz ruhen lassen, aufschneiden und auf Teller mit frischen Nudeln & Sauce anrichten. **Frische Petersilie in die Sauce geben als Garnitur!**