Schweinefilet in Whiskysauce
Solomillo al Whisky

Dies ist ein klassisches Gericht aus der andalusischen Tapasküche Sevillas, einfach zubereitet und dennoch köstlich im Geschmack.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Schweinefilet
10 Zehen(n) Knoblauch
200 ml Whisky
100 ml Olivenöl
1 Zitrone(n)
10 g Salz
200 ml Fleischbrühe
1 TL Butter

Vorbereitung

Das Filet parieren und in daumendicke Medaillons schneiden. Die Knoblauchzehen putzen, nicht schälen und seitlich einschneiden. Den Saft von der Zitrone auspressen.

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die ganzen Knoblauchzehen hinzufügen. Nach etwa 3 Minuten die Filetstücke in die Pfanne hinzufügen, salzen. Wenn das Fleisch von beiden Seiten angebräunt ist, den Zitronensaft hinzufügen. Danach den Whisky und die die Fleischbrühe hinzufügen. Alles zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen, zum Schluss mit der Butter binden.

© 2024 coquina.de