WUNDERDRESSING MIT GIN TONIC AROMA

Schweinefilet mit karamellisierten Äpfeln und Feldsalat

Fleisch

FÜR 2 Portionen ZEIT 35 Minuten



Zutaten

- 1 Schweinefilet (ca. 350 g)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Rapsöl zum Braten
- 1 großer säuerlicher Apfel (z. B. Elstar oder Braeburn)
- 1 EL Butter
- 80 g Feldsalat
- 30 g Walnusskerne
- 3 EL Wunderdressing mit GIN TONIC Aroma

Geschmack: Frucht, Säure und Würze passen ideal zu zartem Schweinefilet.

Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schweinefilet trocken tupfen, Sehnen und Silberhaut entfernen und rundum mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Öl in einer Pfanne bei starker Hitze erhitzen und das Filet rundum 5–6 Minuten anbraten. In eine ofenfeste Form legen und im Ofen 10–12 Minuten garen, bis es innen rosa ist (Kerntemperatur 60–62 °C). Locker mit Alufolie abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen.
3. Inzwischen Apfel vierteln, entkernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden. Butter in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen und die Apfelspalten darin 2–3 Minuten pro Seite goldbraun und leicht karamellisiert braten.
4. Feldsalat gründlich waschen, verlesen und trocken schleudern. Walnüsse grob hacken.
5. Wunderdressing kräftig schütteln. Feldsalat mit 3 EL Dressing anmachen und auf zwei Teller verteilen. Filet in 2 cm dicke Medaillons schneiden, mit den Apfelspalten auf dem Salat anrichten und mit Walnüssen bestreuen.

DAZU PASST

Wunderdressing mit GIN TONIC Aroma

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de