Schweinefilet mit Schalotten, Burgundersoße und Picandou



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**
Backzeit : **20 min.**

Zutaten

- 2 Picandou Taler
- Schweinefilet
- Shallotten
- Burgunder Wein
- Rum
- Petersilie
- Rohrzucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Schweinefilet zu Medaillons schneiden, auf dem Grill braten, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Ende mit etwas Rum flambieren.
2. Schalotten schälen und längs in viertel schneiden.
3. Den Rohrzucker in eine Pfanne geben und langsam karamellisieren. Schalotten dazugeben und mit Burgunder aufgießen und stark reduzieren, bis die Soße etwas dickflüssiger wird.
4. Das Fleisch mit den karamellisierten Schalotten, etwas Soße und dem zerkrümelten Picandou auf einem Teller anrichten.
5. Mit Petersilie verfeinern.

? **Tipps und Tricks:** Für ein rauchigeres Aroma, können Sie kleine Speckwürfel hinzufügen.