

Schweinefilet mit Backpflaumen

(5 Portionen)



Zutaten:

- 250 g weiche, getrocknete Pflaumen
- 300 ml Weißwein
- ½ Zimtstange
- 3 Nelken
- 1 Chilischote
- 2 Lorbeerblätter
- 75 g Bauchspeck, gewürfelt
- 250 g Schalotten
- 1 Schweinefilet (circa 600 g)
- 2 EL Butter
- 1 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 2 Thymianzweiglein
- 50 g Walnusskerne
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Spritzer Zitronensaft
- etwas Crème fraîche

Zubereitung:

1. Die Pflaumen in eine Schüssel legen und marinieren. Dafür den Weißwein aufkochen, Zimt, Nelken, Chili und Lorbeerblatt zufügen. Etwa fünf Minuten leise köcheln lassen, dann über die Pflaumen gießen und eine Stunde einweichen.
2. Die Schalotten pellen, kleine ganz lassen, größere halbieren. Das Schweinefilet sorgsam häuten und von jeglichem Fett befreien. In einer Pfanne in einem Gemisch aus Butter und Öl rundum anbraten. Dabei den zentimeterklein gewürfelten Speck mitschmurgeln, auch die Schalotten zufügen. Alles salzen und pfeffern, die Thymianzweiglein und die Walnüsse zufügen. Die Orangenschale in feine Zesten schneiden und ebenfalls unterrühren.
3. Die Pflaumen samt Marinade sowie etwas Saft von der Orange zufügen. Alles auf kleiner Hitze zugedeckt zehn Minuten sanft schmurgeln. Das Schweinefilet

herausheben – es müsste jetzt auf sanften Fingerdruck gerade eben Widerstand bieten. In Alufolie wickeln und im 80 Grad Celsius warmen Backofen ruhen lassen, bis es durch und durch gar ist, aber natürlich noch sanft rosa.

4. Jetzt die Hitze in der Pfanne verstärken, die Marinade um die Hälfte reduzieren. Pflaumen und Schalotten herausnehmen und auf einer Platte verteilen. Crème fraîche in die Marinade rühren und einige Minuten einköcheln, bis die Soße cremig ist. Mit Salz, Orangen- und Zitronensaft süß-säuerlich abschmecken.
5. Zum Anrichten das Schweinefilet in knapp fingerdicke Scheiben schneiden und auf den Backpflaumen als Bett verteilen. Das Fleisch dachziegelartig darauf anrichten und mit etwas Soße beträufeln. Den Rest der Soße in eine Sauciere umfüllen.