

Kräuterfilet in Rotweinsud

Zutaten

Schweinefilet der Personenzahl angepasst

3 L Rotwein (Landwein)

4 Schalotten

2 Karotten

2 Knoblauchzehen

Frische Kräuter nach Wahl z. B. Thymian, Rosmarin, Estragon, Petersilie, Basilikum

Lorbeer, Nelke, Wacholder

Rollbindfaden

Fleur de sel

Zubereitung

- Den Rotwein in einen großen Topf geben und langsam auf 80°C erwärmen.
- Währenddessen das Gemüse säubern, kleinschneiden und zugeben.
- Ebenfalls die Kräuter und Gewürze zugeben.
- Das Schweinefilet parieren und an den Enden auf gleiche Stärke abbinden.
- Wenn der Sud die Temperatur erreicht hat, das Filet einlegen und mindestens 30 Minuten darin gar ziehen lassen.
- Wenn das Schweinefilet gar ist, aufschneiden, an das Risotto legen und mit Fleur de sel abstreuen.

Der Sud kann öfter verwendet werden