

Aus der Hado-Küche: Ein Fleischrezept

Restaurant Services

Schweinefiletstreifen in Vanille-Curry-Soße

für 4 Personen:

500 600 g	Schweinefilet
250 g	Kirschtomaten
4	Frühlingszwiebeln
1	Vanilleschote
2 EL	Butter
1 TL	Currypulver, gehäuft
1/8 l	Cidre oder ungesüßter Apfelsaft
250 g	Sahne
	Ursalz, Pfeffer, Galgant, Mutterkümmel

Das Fleisch in knapp 1 cm breite Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Die Vanilleschote längs aufschneiden, aufklappen und das Mark mit dem Messer herausschaben. Die Schote in 4 Stücke schneiden.

Eine große Pfanne auf dem Herd heiß werden lassen. Butter darin bei mittlerer Hitze schmelzen, die Hälfte der Fleischstreifen einlegen und etwa 2 Minuten braten, dabei ab und zu umrühren. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und das übrige Fleisch genauso braten. Ebenfalls herausnehmen.

Die Zwiebeln mit den Vanilleschotenstücken in die Pfanne geben, 1 Minuten braten. Curry und Vanillemark dazu geben, gut unterrühren und kurz mitbraten. Mit Cidre bzw. Apfelsaft und der Sahne aufgießen und einmal aufkochen. Die Tomaten dazu rühren, mit Galgant, Mutterkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch untermischen und 2 Minuten bei schwacher Hitze in der Soße ziehen lassen. Abschmecken. Vor dem Servieren die Vanilleschotenstücke herausnehmen.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München