Kaffee - Schweinefilet

Dieses Rezept gibt es in zwei Varianten:

- Schweinefilet in Kaffeebutter gebraten und/oder
- Schweinefilet in einer Kaffee-Lorbeer-Kruste

Wir haben seinerzeit beides gekocht und serviert.

Schweinefilet in Kaffeebutter gebraten

Zutaten: (für 4 Portionen)
600 g Schweinefilet
100 g Kaffeebohnen geröstet
2 EL Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Das parierte Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen.
In einer Pfanne zusammen mit der Butter und den Kaffeebohnen von allen Seiten anbraten.
Dann in eine Auflaufform geben und mit Klarsicht- oder Alubackfolie abdecken.
Bei 100 °C ca. 14 Minuten rosa garen.

Schweinefilet in einer Kaffee-Lorbeer-Kruste

Zutaten: (für 4 Portionen)
600 g Schweinefilet
400 g Petersilienwurzeln
2 gehäufte EL Kaffeebohnen
2 TL grobes Meersalz
2 TL rosa Pfefferbeeren
2 frische Lorbeerblätter
25 g Butterschmalz
50 ml dunkler Portwein
200 ml Kalbsfond
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Die geschälten Petersilienwurzeln 5 Minuten in Salzwasser kochen, abgießen und kalt abspülen.
In einem Mörser die Kaffeebohnen, das Meersalz und die Pfefferbeeren zerstoßen.
Die Lorbeerblätter fein hacken und zur Kaffeemischung geben.
Das parierte Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und im Butterschmalz rundherum braun anbraten.
Das Fleisch dann in der Kaffeepanade wälzen und in eine Auflaufform legen. Die restliche Panade auf das Fleisch drücken.
Die Petersilienwurzeln um das Fleisch verteilen, Portwein und Font dazugießen.
Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten braten.
Das Fleisch noch ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Das Ergebnis auf dem Teller (beide Varianten) in unserem Fall mit Polenta und Pflaumengemüse und einer Pfeffer-Kaffee-Soße: