

Rezept

Schweinefilet mit Limetten-Nuss-Kruste



Fotocredit: HITCHCOCK

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Schweinefilet
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Öl
- 2 EL körniger Senf
- 6 Stiele Thymian
- 40 g Pinienkerne
- 1 Eigelb (Größe M)
- 1 TL abgeriebene Bio-Limettenschale
- 10 EL HITCHCOCK Limette Pur
- 100 g geriebener Parmesan-Käse
- 60 g Paniermehl
- 170 g + 1 EL Butter
- 500 ml Kalbsfond
- 150 ml trockener Rotwein
- 150 ml roter Portwein
- 2 EL rotes Johannisbeerengelee
- 500 ml Gemüsebrühe
- geriebene Muskatnuss
- 125 g Polentagrieß
- 1 Ei (Größe M)
- 500 g gemischte Pilze (z. B. Austernpilze, Kräuterseitlinge und Champignons)
- Backpapier

Zubereitung:

Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin rundherum goldbraun anbraten. Auf ein Backblech legen und mit Senf bestreichen. Thymian abzupfen und etwas zum Garnieren beiseite legen.

Für die Kruste Pinienkerne und Haselnüsse klein hacken. Mit Thymian, Eigelb, Limettenschale, 4 EL Hitchcock Limette Pur, 50 g Parmesan, Paniermehl und 90 g Butter mischen. Die Masse auf dem Filet verteilen, gut andrücken.

Filet im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten backen. Fleisch im ausgeschalteten Ofen warm halten.



Für die Soße Kalbsfond, Rotwein und Portwein in einem Topf zur Hälfte offen einkochen lassen. 50 g Butter in kleinen Stücken unterrühren, bis die Soße leicht sämig glänzt. Mit 2 EL Hitchcock Limette Pur, Johannisbeerengelee und Salz abschmecken.

Für die Polenta Gemüsebrühe, 4 EL Hitchcock Limette Pur, 1 Prise Salz und Muskat aufkochen lassen. Polentagrieß einrühren und ausquellen lassen. 30 g Butter, Ei und 50 g Parmesan unterrühren.

Polenta auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, abkühlen und fest werden lassen. Anschließend Polenta in Rauten schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Polentastücke darin von beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun braten.

Pilze säubern und klein schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin ca. 5 Minuten braten, würzen.

Filet aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden. Mit Soße und Polenta auf Tellern anrichten. Pilze darüber verteilen und mit beiseitegelegtem Thymian garnieren.

Über HITCHCOCK

HITCHCOCK steht seit über einem halben Jahrhundert für Direktsaft in höchster Qualität. Der Erfolg ist das Ergebnis der kontinuierlichen Umsetzung der HITCHCOCK Markenphilosophie, nach der ausschließlich die besten Rohstoffe zur Herstellung verwendet werden dürfen und die daraus hergestellten Produkte streng definierten und kontrollierten Qualitätsmerkmalen genügen müssen. Die sorgfältige Auswahl der Anbaugebiete, lange Reifezeiten sowie die schonende Ernte sind bei HITCHCOCK daher ein selbstverständlicher Teil des Qualitätsprozesses. Diesem hohen Anspruch, der langjährigen Erfahrung und der zuverlässigen Qualität ist es zuzuschreiben, dass Millionen deutsche Haushalte der Marke HITCHCOCK ihr Vertrauen geschenkt haben und es jeden Tag mit Freude und Genuss erneut tun. Ob Mixdrink, Cocktail oder Gourmetgericht, mit den Direktsäften Zitrone, Limette, Bio-Ingwer und Bio-Kurkuma der HITCHCOCK Spice Collection lassen sich jederzeit vielfältige Leckereien zaubern und verfeinern. Für puren Trinkgenuss sorgt die HITCHCOCK Juice Collection: Imperial Orange, Royal Pineapple, Ultimate Mango und Deepdark Cranberry sind genau das Richtige für anspruchsvolle Saftkenner auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen. Die Shot Collection sorgt für aktivierende Boosts sowie ein energiegelbes Lebensgefühl und umfasst die Geschmacksrichtungen Grapefruit & Limette, Maracuja & Acerola und Orange & Kurkuma. Alle Produkte sind im Onlineshop unter www.hitchcock.de erhältlich.

Die Marke HITCHCOCK ist Teil der Valensina Gruppe, die zu den führenden Fruchtsaftunternehmen Deutschlands gehört. An drei Standorten verfügt das inhabergeführte Familienunternehmen über ein in Deutschland einzigartiges Know-how in Abfüll- und Verpackungstechnik.

Weitere Presseinformationen finden Sie unter www.hitchcock.de.

Und noch mehr Einblicke gibt es hier:
www.instagram.com/hitchcock_1966

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Kerstin Weber, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 42,
weber@kommunikationpur.com oder hitchcock@kommunikationpur.com