



## Haselnuss-Rotweinsauce (zu gefülltem Schweinsfilet)

Hauptspeisen, KSW 24.06.2016, Saucen

Vorbereitung 30 Min. · Schwierigkeitsgrad Mittel

### ZUTATEN

#### REDUKTION

4 dl leichter Rotwein, z.B.  
Beaujolais

1 rote Zwiebel, fein gehackt

1 Zweiglein Rosmarin

3 EL gemahlene Haselnüsse

#### SAUCE

4 TL Maizena mit

1 dl Kalbsfond oder  
Fleischbouillon, ausgekühlt,  
angerührt

2 EL Birnensaft

30 g Haselnüsse, fein gehackt,  
geröstet

1 EL Butter oder Margarine, kalt in  
Stücken

Salz und Pfeffer

Leichte Variante: Butter oder Margarine weglassen.

### ZUBEREITUNG

#### REDUKTION

alles in eine Pfanne geben, Flüssigkeit auf ca. die Hälfte einkochen, Reduktion abseilen, in die Pfanne zurück giessen.

#### SAUCE

dazu giessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, ca. 3 Min. kochen. Hitze reduzieren.

Birnensaft und Haselnüsse begeben, mischen, Pfanne von der Platte ziehen.

Butter unter Rühren begeben. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Herdplatte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen.

Rühren, bis die Sauce sämig ist.

Mit Salz und Pfeffer, nach Bedarf würzen.

Zum Garnieren Haselnüsse, wenig, fein gehackt, geröstet begeben.

### NOTIZEN

Servieren: Etwas Sauce auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Tranchiertes Fleisch darauf anrichten, mit Haselnüssen garnieren. Restliche Sauce in der vorgewärmten Sauciere dazu servieren.