

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Schweinsfilet an Morchelsauce

123rf



**mehr Kochtipps:  
[lifechannel.ch/kochtipp](https://lifechannel.ch/kochtipp)**

## Zubereitung

- Zwiebel feinhacken
- Morcheln in lauwarmem Wasser einweichen, danach die Morcheln in einem Sieb gut abtropfen und in kleine Stücke schneiden
- Das Einweichwasser passieren und 100 g beiseitestellen
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten
- Morcheln begeben und kurz mitdünsten
- Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen
- Mit dem Einweichwasser und der Bratensauce auffüllen und aufkochen, nochmals etwas einkochen
- Die Sauce mit dem Halbrahm verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Schweinsfilet parieren und mit Salz und Pfeffer gut würzen
- In einer Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Filet auf allen Seiten kurz anbraten
- Das Filet im vorgeheizten Backofen bei 80 °C ca. 1½ Std. bis zur gewünschten Garstufe niedergaren, vor dem Servieren das Fleisch tranchieren und auf der Morchelsauce servieren

## Zutaten

600 g	Schweinsfilet
1	Zwiebel
100 g	Weisswein
200 g	Demi-glace (Bratensauce)
20 g	Morcheln, getrocknet
100 g	Halbrahm
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer