



Schweinefilet mit Scampi und Estragonsauce

4 Portionen

350 g Scampi (netto 250 g)
3 rote Chilischoten [getrocknete]
2 Knoblauchzehen
600 g Schweinefilet
1 EL Butterschmalz
Salz
Pfeffer
20 g Butter
3 Öl
Cayennepfeffer
150 ml trockener Weißwein
50 ml Noilly Prat [Wermut]
100 ml Kalbsfond [Rinderbrühe]
1 EL Speisestärke
300 ml Sahne
½ Bund französischer Estragon [1 gestr. TL getrockneten]

Scampi pulen und Därme entfernen
Knoblauch pellen und fein würfeln
Chilischoten halbieren, Kerne sorgfältig entfernen, in sehr kleine Stücke schneiden [getrocknete Chilischoten im Mörser zerkleinern]

Schweinefilet in dem Butterschmalz ca. 5 Min. anbraten, salzen und pfeffern, in eine feuerfeste Form legen und im Backofen bei 180° noch 10 Min. garen. Knoblauch und Chili bei milder Hitze im Bratfett andünsten, Wein, Wermut und Kalbsfond zugeben und einkochen lassen. Zwischenzeitlich in einer weiteren Pfanne die Butter und das Öl erhitzen, die Scampi darin kurz braten und mit Salz und Cayennepfeffer würzen; warmstellen. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und noch einen Moment ruhen lassen. Sahne zu der Soße geben, mit Speisestärke binden, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und zum Schluss den Estragon zugeben. Das Fleisch aufschneiden und mit Soße und Scampi anrichten.

Dazu: Baguette.

Getränk: Trockener, kräftiger Weißwein oder Rosé.