

Schweinsfilet mit Rhabarber

Für 4 Personen

Schweinsfilet

500 g Schweinsfilet

Fleisch 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen mit Haushaltspapier trockentupfen

200 g Bratspecktranchen

um das Filet wickeln und mit Küchengarn festbinden

Rhabarber

30 g Butter

200 g Rhabarber, geschält in Stücke geschnitten

200 g Zwiebeln, in Streifen

1 Knoblauchzehe

1 dl Apfelessig

50 g Rohrzucker

1 KL Salz

wenig Pfeffer

in einen Bräter oder eine Gratinform geben, in den Ofen schieben, 20 Min schmoren

1 EL Bratbutter

erhitzen, Filet rundherum anbraten, nach 20 Min zum Gemüse in Gratinform legen

Garen im Ofen (Ofen vorgeheizt)

Ofenmitte

200 °C, nach 20 Min die Hitze auf 80 °C reduzieren und ca. 75 Min. fertig garen (die Kerntemperatur soll 60°C erreichen)