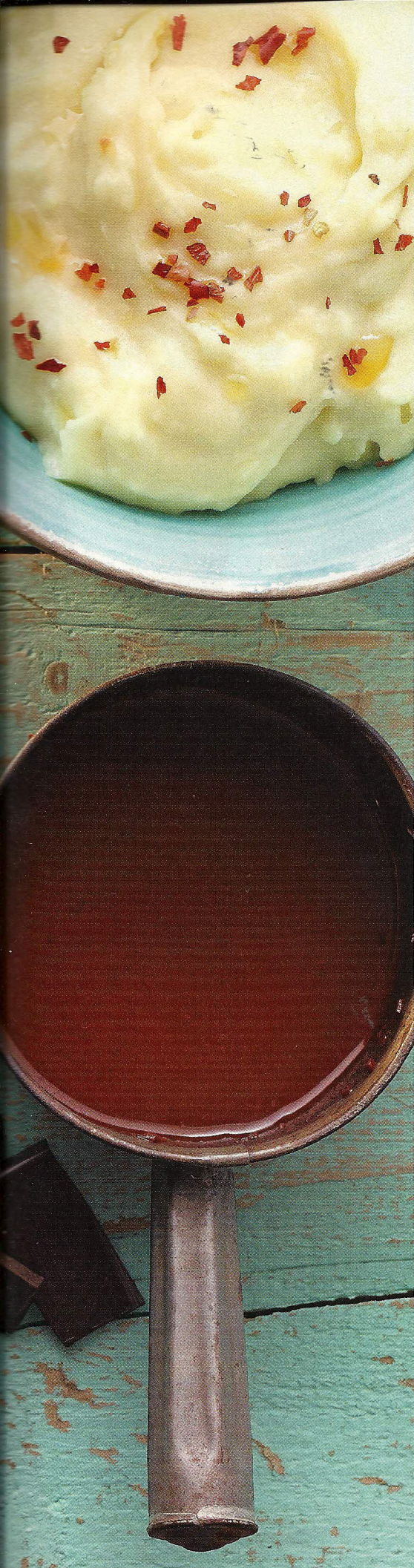




Schweinsfilet in Schokocrêpes-Mantel an Rotwein-Schokoladensauce

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

½ TL Chiliflocken
Salz
2 EL Erdnussöl
2 Schweinsfiletstücke à ca. 280 g
8 Tranchen Bratspeck
4 Zweige glattblättrige Petersilie
1 Schalotte
3 TL Tomatenpüree
3 dl Rotwein
1 EL roter Portwein
1 dl gebundene Bratensauce
40 g dunkle Schokolade, z. B.
Suprême Noir Authentique 78 % Cacao

Crêpes:

1 dl Milch
10 g dunkle Schokolade, z. B.
Suprême Noir Authentique 78 % Cacao
10 g Butter
120 g Weissmehl
1 Ei
Salz, Pfeffer
Butter zum Braten

1. Für die Crêpes Milch leicht erwärmen. Schokolade und Butter darin schmelzen. Mehl in eine Schüssel geben. Ei und Schokoladenmilch beigeben, alles zu einem Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Wenig Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Die Hälfte des Teigs hineingeben. Unter Schwenken der Pfanne Teig dünn auslaufen lassen. Bei mittlerer Hitze backen. Zweite Crêpe genauso backen. Crêpes zugedeckt auskühlen lassen.

2. Backofen auf 80 °C vorheizen. Chiliflocken, Salz und Öl mischen. Filetstücke damit bestreichen. In einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Minuten braten. Herausnehmen und beiseitestellen. Speck in der Bratpfanne anbraten. Auf die Crêpes legen. Petersilie darüberzupfen. Filet-

stücke in den Crêpes einwickeln. Im Ofen ca. 25 Minuten ziehen lassen, bis die Filets eine Kerntemperatur von 65 °C erreicht haben.

3. Schalotte hacken. Im Bratsatz andünsten. Tomatenpüree kurz mitdünsten. Mit Rot- und Portwein ablöschen. Bratensauce dazugeben. Sauce zur Hälfte einkochen lassen. Pfanne vom Herd ziehen. Schokolade in Stücke brechen und unter Rühren in die Sauce einziehen lassen. Nicht mehr aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Filetstücke aufschneiden und mit der Sauce anrichten. Dazu passt Kartoffelstock.

ZUBEREITUNG ca. 20 Minuten
 + ca. 20 Minuten ruhen lassen
 + ca. 25 Minuten ziehen lassen
Pro Person ca. 41 g Eiweiss, 20 g Fett,
 31 g Kohlenhydrate, 2200 kJ/520 kcal

IN ALLER MUNDE

Nirgends wird pro Kopf und Jahr mehr Schokolade gegessen als in der Schweiz. Am liebsten die von Chocolat Frey. Diese süsse Versuchung ist auch weit über die Schweizer Grenzen hinaus beliebt. Zum Beispiel in Mexiko, dem Ursprungsland von Schokolade. Die Mayas, die in Mittelamerika lebten, bauten schon 600 nach Christus Kakao an.



Mhmmhuy bien

REZEPT: DANIEL TINEMBART | FOTO: MARTIN GRAF

Ursprünglich stammt Schokolade aus Mexiko. Im mittel-amerikanischen Land serviert man sie gerne als pikante Sauce.

