

Zartes Gewürzfilet

zu Mandel-Brokkolini

Zwei, die gut zusammenpassen: Während das Filet in weißem Glühwein schwelgt, nimmt auch der langstielige Brokkoli-Verwandte kurz ein Bad. Bevor sie dann zum Abschluss beide in die Pfanne hüpfen.

Zutaten für 4 Personen:

5 Stiele Thymian	Thymian waschen, trocken schütteln.
½ l trockener Weißwein	Mit Wein, je 1 TL Salz und Zucker, Nelken und Zimtstange
Salz, Zucker, Pfeffer, Muskat	in einem Topf aufkochen.
2 Gewürznelken, 1 Zimtstange	
600 g Schweinefilet	Filet trocken tupfen, in ca. 5 cm breite Stücke schneiden und in den Sud legen. Wieder aufkochen, 1. Minute köcheln, vom Herd ziehen und zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen. Nach ca. 10. Minuten wenden.
500 g Brokkolini oder Brokkoli	Brokkolini putzen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 6. Minuten garen. Fleisch aus dem Sud nehmen. Sud durch ein Sieb in einen Topf gießen, aufkochen und ca. 5. Minuten einkochen.
1 EL Butterschmalz	Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Filets darin ca. 3. Minuten rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
1 EL Speisestärke	Stärke und Sahne glattrühren, anschließend in den Sud rühren, aufkochen und ca. 2. Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
100 g Schlagsahne	Inzwischen Brokkolini abgießen und kalt abschrecken.
40 g Amarettini	Amarettini zerbröseln.
2 EL Butter	1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen.
3 EL Mandelblättchen	Mandeln und Amarettini darin goldbraun rösten und herausnehmen. 1 EL Butter in die Pfanne geben und den

Brokkolini darin kurz anbraten. Mit Salz und Muskat würzen.
Fleisch, Soße und Brokkolini auf Tellern anrichten. Mit dem
Mandel-Knusper bestreuen.

Wein-Tipp

Chardonnay

