



## Unser Rezepttipp zu diesem Produkt

### Filetköpfe in Pfeffersoße

#### Zutaten für 6 Personen

- 6 Schweinefiletköpfe
- Pfefferkörner bunt
- Salz
- Butterschmalz
- 400 ml Sahne 10% Fett
- 200 ml Milch
- 100 ml Weißwein trocken
- 65 g Pfefferkörner grün eingelegt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel

#### Zubereitung

- Das Fleisch parieren, unter kaltem Wasser abspülen & trocken tupfen.
- Die bunten Pfefferkörner zerstoßen & darin die Filetköpfe wälzen.
- Diese für ca. 12 h zum Durchziehen vakuumieren.
- Nun das Fleisch aus dem Vakuum befreien & mit Küchenkrepp etwas abtupfen.
- Das Fleisch salzen & in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten kräftig anbraten (ca. 10 min.).
- Backofen auf 80 °C vorheizen.
- Filetköpfe in Alufolie einpacken & für ca. 40 min. in den Ofen geben.
- Zwiebel & Knoblauch schälen, Zwiebel in kleine Würfel schneiden & Knoblauch halbieren.
- Beides in den Bratensatz geben & 5 min. dünsten lassen.
- Dann mit Weißwein, Sahne & Milch ablöschen.
- Die eingelegten Pfefferkörner abgießen, abtropfen lassen & etwas zerdrückt zur Soße geben.
- Soße nun bei geringer Hitze 30 min. leicht köcheln.
- Zum Schluss mit etwas Mehlschwitze andicken & mit Salz abschmecken.
- Die Filetköpfe in Scheiben schneiden & mit Bohnen, Pilzen & Kartoffelmus servieren.

**Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!**

Fehler vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr!