



Schweinsfilet am Stück mit Kräuterkruste

400-500 g Schweinsfilet am Stück	von allen Sehnen und Fett befreien
Gewürzmischung	würzen
2 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen, das Filet während ca 4-6 Minuten heiss anbraten, danach bei 80° in den Backofen geben und ca 1-1½ Stunden bis zum Gebrauch niedergaren, kurz vor dem Servieren Filet herausnehmen, mit
2-4 EL grobkörnigem Senf	bestreichen, in einer Platte die bestrichenen Seiten des Filets in der Kräutermischung leicht andrücken, sodass sie gut haftet, wieder auf das Backblech geben und bei ca 250° Grillstufe kurz überbacken

Kräuterkruste

1 Bund Petersilie	fein hacken
1 Bund Schnittlauch	fein schneiden
Basilikum und Estragon	fein schneiden, alles zusammen vermischen
1 Scheibe Toastbrot	entrinden, im elektrischen Zerhacker fein zerbröseln, unter die Kräuter mischen
wenig Salz und Pfeffer aus der Mühle	abschmecken

Rote Portweinsauce

2 dl roter Portwein 2 dl Rotwein	in einer Pfanne zusammen aufkochen, um die Hälfte einreduzieren lassen
2 dl braune Bratensauce	dazu geben, nochmals etwas einkochen lassen
2 EL Aceto Balsamico	dazu giessen
Salz, Pfeffer aus der Mühle Cayennepfeffer	abschmecken