



Schweinefilet mit Portwein

fuer 2 Personen

Zutaten

Creme fraiche
Pfeffer
Salz
Wein, Port, rot
2 Scheibe/n Schinken, geraeuchert, gewuerfelt
2 Zehe/n Knoblauch
4 Salbei
500 Schweinefilet

Eine Tasche in das Filet schneiden, innen mit Salz, Pfeffer und Knoblauch wÃ¼rzen, den Schinken und die SalbeiblÃ¤tter hineingeben und das Filet zubinden (muÃ nicht unbedingt sein, manche halten von allein). Filet in der Pfanne rundherum anbraten, mit dem Port ablÃ¶schen und fertig garen (ca. 10 bis 20 Minuten alles in allem), Creme fraiche dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.