Tranchen von rosa Schweinefilet auf Orangen-Hollandaise

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Ein jahreszeitlicher Hochgenuß, schneller und einfacher gemacht, als man denkt !

Zutaten

- 500 g pariertes Schweinefilet
- 200 g weißer Spargel
- 200 g grüner Spargel
- 40 g getrocknete Spitzmorcheln, eingeweicht
- 80 g Karotten
- 250 g Tagliatelle
- 1 Orange, ungespritz
- 1/2 Zitrone,ungespritz
- 50 g Butter
- 400 ml Sc. Hollandaise (Fertigprodukt)
- Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Spitzmorcheln in kaltem Wasser ca. 1/2 Stunde einweichen.

Schritt3

Den weißen Spargel herkömmlich schälen und in Salzwasser mit einer Prise Zucker " al dente " kochen, kalt abschrecken.

Schritt4

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und iebenfalls in Salzwasser mit einer Prise Zucker "al dente " kochen, abschrecken.

Schritt5

Die Orangen - Hollandaise :

Schritt6

Nach Herstellervorschrift erhitzen, Saft einer ausgepressten Orange und etwas Zitrone - und und Orange dazu geben, nachschmecken.

Schritt7

Die Schweinefilets mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Farbe nehmen lassen. Die Pfanne zurück ziehen, 2 - 3 min. " ausruhen " lassen.

Schritt8

In der Zwischenzeit :

Schritt9

Von den Karotten mit einem Sparschäler der Länge nach in "nudelähnlich " Streifen abschälen, in etwas brauner Butter angehen lassen.

Schritt10

Den blanchierten Spargel schräg dritteln und die eingeweichten, etwas ausgedrückten Morcheln dazu geben.

Schritt11

Ebenfalls die gekochten Tagliatelle, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Schritt12

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Tagliatelle und die Möhrenstreifen mit einer Fleischgabel zur "Schnecke formen, in die Tellermitte placieren. Die Morcheln und den Spargel drum herum verteilen.

Schritt15

Die Schweinefilet aufschneide, darüber geben und die Orangen - Hollandaise verteilen

Schritt16

Ein appetitlich, farbenfrohes Gericht den Farben des Sommers.

Schritt17

ist entstanden

Schritt18

Mit einem kühlen Glas Pinot Noir aus dem Elsass, einfach ein Hochgenuss.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** edel, farbenfroh, leicht, sommerrezepte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tranchen-von-rosa-schweinefilet-auf-orangen-hollandaise/