

Schweinefilet mit Chriesi – ein spezielles Festmenü!

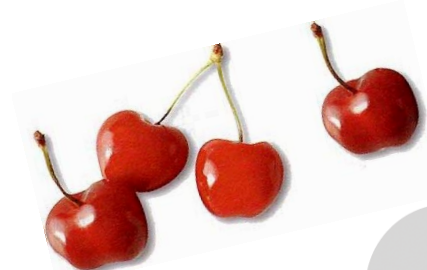


Wilde Kirschen sind schon in der Bronzezeit in Europa heimisch. Der kultivierte Kirschbaum kommt allerdings aus dem östlichen Persien und dem Balkan. Die Strategen des Römischen Imperiums brachten die süssen Zuchtkirschen dann vom Schwarzen Meer aus ins mittlere Europa, wo sie sie erfolgreich verbreiteten. Kirschbäume wurden in der vorindustriellen Zeit vor allem bei den Städten angepflanzt. Erst später ab dem Eisenbahnzeitalter mit der schnellen Transportmöglichkeit wurden sie auch in entlegenen Gebieten kultiviert. Züchtungen ergeben vermehrt grossfruchtige Sorten. In Japan werden Kirschbäume meistens nur wegen ihrer Blüten gezüchtet. An den Früchten selbst besteht kein grosses Interesse. Kirschen verwildern auch im Wald – durch das Übertragen der Kirschkerne mit der Ausscheidung derjenigen Tiere, die Kirschen „zum Fressen gern haben“.

Kirschbäume entfalten sich im Freiland zu ausladenden Bäumen mit kurzem, beinahe zirkelrunden Stamm. Dann folgen aufstrebende Zweige mit einer gleichmässigen Krone. Im Waldverband hingegen wachsen die Kirschbäume als langer, gerader, vollholziger Stamm mit einer hochangesetzten, dichtästigen Krone. Kirschbäume sind locker belaubt und können bis 25 m hoch werden. Kirschbäume wachsen bis zum 40. Lebensjahr schnell, dann geht's langsamer voran. Mit 50 bis 60 Jahren ist das Wachstum dann abgeschlossen und nur selten wird ein Kirschbaum älter als 100 Jahre alt.

Rezept für 6 Personen:

- 2 Schweinsfilets à 400 g
- Pfeffer nach Belieben (am besten aus der Mühle)
- Salz nach Belieben
- Butter oder Bratcreme



Das braucht es für die Sauce:

- 2 dl Rotwein
- 1,5 dl Portwein (VARIANTE: süsser Sherry, Fleischbrühe)
- 3 dl Fleischbrühe
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
- 1 EL Zucker
- ½ Zimtstängel
- 1 Messerspitze Gewürznelkenpulver
- 400 g Kirschen, entsteint
- 75 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
- Salz und Pfeffer, nach Belieben

So wird es gekocht:

(Vorbereitung ca. 20 Min. / Garzeit ca. 2 Std.)

1. Ofen auf 80°C vorheizen und Platte, Saucière und 6 Teller darin vorwärmen.
2. Schweinsfilets in Bratbutter ringsum insgesamt 5 Minuten anbraten, würzen und dann sofort auf die vorgewärmte Platte legen. Im auf 80°C vorgeheizten Ofen ca. 1 ½ -1 ¾ Stunden garen. **Übrigens:** Das Fleisch ist gar, wenn die Kerntemperatur 72 – 75°C erreicht hat.
3. **Für die Sauce:** Rotwein, Portwein (oder Variante), Brühe, Zitronenschale, Zucker und Gewürze zum Bratensatz geben und alles unter umrühren aufkochen.
4. Flüssigkeit auf ca. 4 dl einkochen, dann die Kirschen beifügen und ca. 15 -20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Anschliessend die Gewürze entfernen.
5. Sauce nochmals aufkochen, Hitze reduzieren, Butter portionenweise unter Rühren zugeben, dabei die Sauce nicht mehr aufkochen lassen. Zum Schluss nach Belieben nachwürzen.
6. Filets in ca. 3 cm dicke Tranchen schneiden, mit etwas Sauce auf den vorgewärmten Tellern verteilen.
7. Zum Schluss beispielsweise speziell zubereiteten Reis (siehe nachfolgendes Rezept) daneben anrichten. Die restliche Sauce separat in einer Sauciere dazureichen.



Das braucht es für den Vanille-Reis:

- 1 l Wasser
- 1 ½ TL Salz
- 2 TL Vanillezucker
- 2 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
- 500 g Langkornreis
- 1 EL Butter nach Belieben

So wird es gekocht:

(Vorbereitung ca. 5 Min. / Garzeit ca. 20 Min.)

1. Das Wasser in einer Pfanne aufkochen.
2. Salz, Vanillezucker, Vanillemark und -stängel zusammen mit dem Reis begeben, kurz umrühren und dann ca. 18 - 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
3. Zum Schluss – kurz vor dem Servieren – evtl. noch etwas Butter und wenige, fein geschnittene Kirschen darunter mischen – fertig!



Das passt als Vorspeise:

Verschiedene Salate mit evtl. je 1 kleine Tranche Terrine dazu, oder ein leichter Gemüseteller.

Die Weinkellerei Rahm empfiehlt:

Hallauer Barrique, Réserve du Patron Hallau AOC: Dichtes Granatrot. Schöne Röstaromen mit Vanille Tönen bilden den Auftakt. Der harmonische Abgang rundet diesen Qualitäts-Pionier ab. Dank der hervorragenden Struktur ist der Hallauer Barrique lagerfähig und bietet auch Jahre nach der Abfüllung noch grössten Genuss. Ideal zu dunklem Fleisch, Grilladen, Wild, Braten. Bestellen können Sie ihn direkt [hier](#).

„En Guete“ wünscht Ihnen Doris

