

Schweinefilet in Apfel-Curry Sauce

Zutaten

1kg Schweinefilet
1 Apfel (ca. 200g Braeburn)
1 Schalotte
100g Cashewnüsse
1 EL Currysauce
100ml Apfelsaft (ungesüßt)
150ml Hühnerfond
150ml Sahne
ca. 1 EL heller Saucenbinder
Pflanzenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel in feine Würfel schneiden und die Cashewnüsse fein hacken.
Das Schweinefilet salzen, pfeffern und in Öl bei mittlerer Hitze 10 Minuten von rundherum gleichmäßig anbraten. Das Filet nun aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und ruhen lassen.

Den Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in gleichgroße Scheiben schneiden.

Die gewürfelten Zwiebeln, Cashewnüsse und Apfelscheiben in die heiße Pfanne geben, in welcher vorher das Schweinefilet angebraten wurde. Alles ca. 2-3 Minuten andünsten, mit dem Currysauce einstäuben und noch einmal kurz andünsten.

Mit Apfelsaft ablöschen und mit dem Hühner-Fond auffüllen. Das ganze 2-3 Minuten leicht köcheln lassen. Sahne hinzugeben, kurz aufkochen lassen und dann mit dem Saucenbinder abbinden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und anrichten.

Als Beilage passt hervorragend Basmati-Reis.