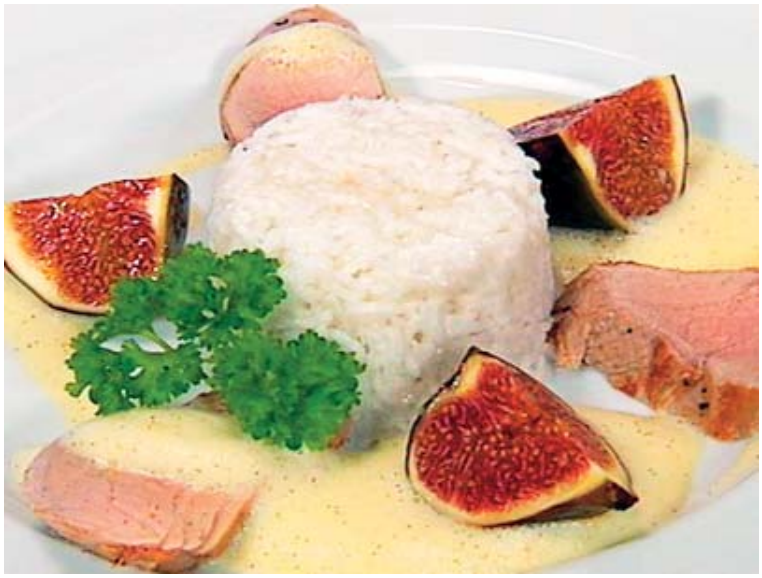
Schweinsfilet mit Feigen und Vanille-Sabayon

FÜR 4 PERSONEN
Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Braten: ca.15 Min.



Filet
Öl zum Anbraten
1 Schweinsfilet (ca. 450g)
1 Teelöffel Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle
4 Feigen (je ca. 70g)
4 Tranchen Frühstücksspeck
0.5 dl Portwein*

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Schweinsfilet rundherum ca. 4 Min. anbraten. Filet herausnehmen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, würzen, im vorgeheizten Ofen ca.15 Min. fertig braten, herausnehmen. Hitze auf 60 Grad reduzieren, Filets warm stellen.
3. Feigen mit je einer Tranche Speck umwickeln, in derselben Bratpfanne ca. 2 Min. anbraten. Portwein dazugeben, vollständig einkochen, warm stellen.

Sabayon
2 frische Eigelbe
0.5 dl Weisswein
¾ Teelöffel Zucker
1 Prise Salz
1 Vanillestängel, nur ausgekratzte Samen
1 Teelöffel Zitronensaft

Eigelbe und alle Zutaten bis und mit Vanille mit den Schwingbesen des Handrührgerätes in einer dünnwandigen Schüssel gut verrühren. Dann im heissen Wasserbad ca.10 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren. Zitronensaft sorgfältig darunter ziehen.

Servieren: Schweinsfilet in ca.1cm dicke Tranchen schneiden, sternförmig auf Tellern anrichten. Sabayon darübergeben, Feigen vierteln, dazu servieren.

Beilage: Wildreis oder Reis