

Schweins-Hohrücken mit Pfefferkäse und Cognacsauce

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

- 1 Schalotte, hacken
- 4 Schweins-Hohrücken à ca. 150 gr
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 bis 2 EL Rapsöl
- 1 TL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Rosmarinzweig
- 4 EL Cognac
- ca. 80 gr Pfefferkäse, in 4 Scheiben schneiden
- 1,5 dl Rindsfond
- 1 dl Rahm

Zubereitung

1. Backofen samt Kuchenblech oder feuerfesten Platte auf 150 Grad vorheizen. Tournedos mit einer Küchenschnur binden, damit sie schön in Form bleiben.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Öl auf jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten. Temperatur reduzieren. Butter, Knoblauch und Rosmarin begeben.

Tournedos mit der Butter-Öl-Mischung immer wieder übergießen und 3 bis 4 Minuten weiter braten. Schalotte dazugeben und kurz dünsten. Mit Cognac ablöschen. Tournedos im Cognacfond wenden.

Auf das vorgewärmte Blech oder Platte geben. Pfefferkäse und auf die Tournedos legen. Im Ofen 45 Minuten fertig garen.

2. Knoblauch und Rosmarin aus dem Cognacfond entfernen. Bratsatz mit Rindsfond auflösen. Rahm begeben. Sauce etwas einkochen. Mit Salz abschmecken.

Die Garstufe der Tournedos lässt sich am besten mit einem Kerntemperaturmesser bestimmen.