



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Filet mit Mascarpone-Pfeffersoße

Zutaten für 4 Personen:	
1 Schweinefilet	Olivenöl
2 Zwiebeln in feine Würfel	250 ml trockener Weißwein
3 EL gestoßene Pfefferkörner, Salz	400 g Mascarpone
3 Zucchini	

Zubereitung:

Filet in dünne Scheibchen schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Pfefferkörner mit einem Mörser zerstoßen. Zucchini in kleine Würfel schneiden

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel, Zucchiniwürfel und Filet darin bei starker Hitze anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und einem guten Schuss Weißwein und Brühe ablöschen, etwas einkochen lassen.

Vom Herz ziehen und nach und nach die Mascarpone einrühren.

Nochmals abschmecken. Mit Bandnudeln anrichten.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer