Schweinefilet mit Zimtsauce
Solomillo a la canela

Dies ist ein Gericht aus der andalusischen Küche Spaniens. Das Aroma der Zimtsauce erinnert an den Einfluss der arabischen Küche im mittelalterlichen Spanien.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

800 g Schweinefilet
1 ½ EL Zimt
2 Schalotten
3 EL Olivenöl
125 ml Sherry
200 g Sahne
1 Lorbeerblatt
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer



Schweinefilet mit Zimtsauce

Vorbereitung

Die Schweinefilets in 3 cm dicke Scheiben quer zur Faser schneiden und von beiden Seiten kräftig mit 1 EL Zimt einreiben. Das Fleisch 5 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und fein hacken.

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinefilets darin von beiden Seiten 4 Minuten goldbraun anbraten. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Schalotten in dem Öl mit dem Fleischsaft glasig anschwitzen, mit dem Sherry auffüllen und bei starker Hitze unter Rühren um die Hälfte reduzieren. Das Lorbeerblatt und die Sahne dazugeben und alles bei starker Hitze unter Rühren einkochen lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und ½ TL Zimt abschmecken. Das Fleisch wieder unter die Sauce heben und bei schwacher Hitze noch weitere 10 Minuten gar ziehen lassen. Dazu passen grüne Bandnudeln und ein trockener Weißwein.

© 2026 coquina.de