Schweinefilet in Whiskysauce
Solomillo al Whisky

Solomillo al Whisky ist ein spanisches Gericht, das aus zarten Schweinefiletmedaillons besteht, die in einer köstlichen Whisky-Sauce gegart werden. Die Hauptzutaten sind Schweinefilet, Whisky, Knoblauch, Brühe und Gewürze. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, gewürzt und zusammen mit Knoblauch in Olivenöl angebraten. Anschließend wird es mit Whisky und Brühe abgelöscht und kurz eingekocht, um eine reichhaltige Sauce zu erzeugen.
Dieses Gericht ist besonders in Sevilla als Tapa sehr beliebt und wird oft mit Pommes Frites oder Baguette serviert.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Schweinefilet
10 Zehen(n) Knoblauch
200 ml Whisky
100 ml Olivenöl
1 Zitrone(n)
10 g Salz
200 ml Fleischbrühe
1 TL Butter

Vorbereitung

Das Filet parieren und in daumendicke Medaillons schneiden. Die Knoblauchzehen putzen, nicht schälen und seitlich einschneiden. Den Saft von der Zitrone auspressen.

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die ganzen Knoblauchzehen hinzufügen. Nach etwa 3 Minuten die Filetstücke in die Pfanne hinzufügen, salzen. Wenn das Fleisch von beiden Seiten angebräunt ist, den Zitronensaft hinzufügen. Danach den Whisky und die die Fleischbrühe hinzufügen. Alles zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen, zum Schluss mit der Butter binden.

© 2026 coquina.de