

Ψαρονέφρι χοιρινό, κομμένο σε ζουμερά φιλετάκια που συνοδεύονται από μια υπέροχη γιορτινή γλυκόξινη σάλτσα δαμάσκηνου. Συνδυάστε τη με ξηρούς καρπούς και προσθέστε και λίγα ψιλοκομμένα βερίκοκα και έχετε το απόλυτο γιορτινό πιάτο. Η συνταγή είναι πολύ εύκολη και γρήγορη και θα εντυπωσιάσετε σίγουρα τους καλεσμένους σας!

Τι θα χρειαστείτε

3 χοιρινά ψαρονέφρια των 450 περίπου γραμμαρίων

200 γρ. δαμάσκηνα αποξηραμένα

1,5 ποτήρι κόκκινο κρασί

200 ml ζυμός κοτόπουλο

3 κόκκοι μπαχάρι ή μπαχάρι σε σκόνη

2 τσιμπιές εστραγκόν

4 κουταλιές της σούπας βούτυρο

Αλάτι και πιπέρι

Σε κατσαρόλα βάζουμε το κρασί, το ζωμό, τα δαμάσκηνα, το μπαχάρι, το εστραγκόν, αλάτι και πιπέρι και αφήνουμε να βράσουν με ανοιχτό καπάκι σε μέτρια φωτιά, περίπου 20 λεπτά να μειωθούν τα υγρά.

Πλένουμε και στεγνώνουμε το φαρονέφρι με χαρτί κουζίνας. Με κοφτερό μαχαίρι κόβουμε διαγώνια σε φιλετάκια (μενταγιόν) ή ζητάμε από τον κρεοπώλη μας να το κάνει για εμάς. Το πάχος να είναι 1,5-2 εκ. Στα φιλέτα βάζουμε μόνο πιπέρι.

Αφαιρούμε τα μπαχάρια από την κατσαρόλα και βάζουμε τις 2-κουταλιές βούτυρο να λιώσουν και ανακατεύουμε.-Μεταφέρουμε το περιεχόμενο-της κατσαρόλας σε μπλέντερ και πολτοποιούμε. Θέλουμε μια λεία βελούδινη σάλτσα.

Σε τηγάνι λιώνουμε το υπόλοιπο βούτυρο.-Σωτάρουμε τα φιλέτα μας λίγα-λίγα, να μην παραγεμίσει το τηγάνι, ώστε να ψηθούν γρήγορα και ομοιόμορφα. Μόλις χρυσίσουν από τη μια μεριά τα γυρνάμε από την άλλη. Συνολικά δεν θέλουν πάνω από 4-5 λεπτά ψήσιμο. Τα βγάζουμε σε πιάτο και τα κρατάμε ζεστά.-

Περιχύνουμε με τη σάλτσα όλα τα φιλέτα ή σερβίρουμε ατομικά σε πιάτα βάζοντας τη σάλτσα στη μέση ώστε να βάλει ο κάθε καλεσμένος την ποσότητα που επιθυμεί.-

Μπορούμε να γαρνίρουμε τα πιάτα με χοντροσπασμένο φιστίκι Αιγίνης ή άλλους ξηρούς καρπούς και ψιλοκομμένα βερικόκα, που ταιριάζουν πολύ και δίνουν ωραίο χρώμα.-

Συνδυάζεται πολύ ωραία με ένα αρωματικό πιλάφι.

Καλές γιορτές και καλή επιτυχία!

- 1 Σε κατσαρόλα βάζουμε το κρασί, το ζυμό, τα δαμάσκηνα, το μπαχάρι, το εστραγκόν, αλάτι και πιπέρι και αφήνουμε να βράσουν με ανοιχτό καπάκι σε μέτρια φωτιά, περίπου 20 λεπτά.
- 2 Πλένουμε και στεγνώνουμε το ψαρονέφρι με χαρτί κουζίνας.
- 3 Με κοφτερό μαχαίρι κόβουμε διαγώνια σε φιλετάκια (μενταγιόν) ή ζητάμε από τον κρεοπώλη μας να το κάνει για εμάς. Το πάχος να είναι 1,5-2 εκ.
- 4 Στα φιλέτα βάζουμε μόνο πιπέρι.
- 5 Αφαιρούμε τα μπαχάρια από την κατσαρόλα και βάζουμε τις 2-κουταλιές βούτυρο να λιώσουν και ανακατεύουμε.
- 6 Μεταφέρουμε το περιεχόμενο-της κατσαρόλας σε μπλάντερ και πολτοποιούμε.
- 7 Σε τηγάνι λιώνουμε το υπόλοιπο βούτυρο.-
- 8 Σωτάρουμε τα φιλέτα μας λίγα-λίγα, να μην παραγεμίσει το τηγάνι, ώστε να ψηθούν γρήγορα και ομοιόμορφα. Μόλις χρυσίσουν από τη μια μεριά τα γυρνάμε από την άλλη. Συνολικά δεν θέλουν πάνω από 4-5 λεπτά ψήσιμο. Τα βγάζουμε σε πιάτο και τα κρατάμε ζεστά.-
- 9 Περιχύνουμε με τη σάλτσα όλα τα φιλέτα ή σερβίρουμε ατομικά σε πιάτα βάζοντας τη σάλτσα στη μέση ώστε να βάλει ο κάθε καλεσμένος την ποσότητα που επιθυμεί.-
- 10 Μπορούμε να γαρνίρουμε τα πιάτα με χοντροσπασμένο φιστίκι Αιγίνης ή άλλους ξηρούς καρπούς και ψιλοκομμένα βερίκοκα, που ταιριάζουν πολύ και δίνουν ωραίο χρώμα.- Καλές γιορτές και καλή επιτυχία!