

# Schweine-Filet in Weinbrand-Soße und Pommes-Macaire

## Für 2 Personen

|                           |                             |                        |
|---------------------------|-----------------------------|------------------------|
| 2 Schweinefilets, a 200 g | 6 Kartoffeln, klein, mehlig | 1 Zucchini             |
| 1 Zwiebel                 | 1 Bund Thymian              | 1 Bund Zitronenmelisse |
| 1 Muskatnuss              | 200 ml Sahne                | 100 g Butterschmalz    |
| 6 EL Butter               | 5 cl Weinbrand              | Salz                   |
| Pfeffer, schwarz          |                             |                        |

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Die Schweinefilets waschen und trocken tupfen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schweinefilets darin anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern und für 15 Minuten in den Backofen geben. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Butter glasig dünsten. Anschließend mit der Sahne aufkochen lassen. Die Blätter von der Melisse und vom Thymian abzupfen, fünf Minuten mitkochen lassen und das Ganze mit dem Weinbrand ablöschen. Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln abgießen, durch eine Presse drücken und mit zwei Esslöffeln Butter, Salz und Muskatnuss würzen. Anschließend aus der Kartoffelmasse Rollen formen, diese in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit der restlichen Butter anbraten. Die Zucchini von den Enden befreien, in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne anrösten. Die Schweinefilets aus dem Ofen nehmen und schräg anschneiden. Das Schweinefilet mit den Pommes Macaire und den Zucchinistreifen auf Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Brigitte Hollmann am 28. Oktober 2009