

Gefülltes Schweine-Filet mit Kartoffel-Sellerie-Gratin

Für 2 Personen

600 g Schweinefilet	300 g Kartoffeln	300 g Knollensellerie
300 g Trockenpflaumen	1 Muskatnuss	1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian	50 g Lavendel	200 g Parmesan
200 g Emmentaler	600 ml Rotwein, trocken	300 ml Schlagsahne
300 ml Bratenfond	100 g Pflaumenmus	Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Kartoffeln und Sellerie schälen und fünf Minuten in kochendem Wasser garen. Danach in feine Streifen schneiden. Die Kartoffel- und Selleriescheiben in eine Backform schichten. Die Sahne darüber geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Parmesan darüber geben und für 30 Minuten in den Backofen geben. Die Pflaumen in 100 Milliliter Rotwein einkochen. Das Schweine-Fleisch längs einschneiden und mit den eingekochten Pflaumen füllen. Das gefüllte Filet mit Garn umwickeln. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Filet von beiden Seiten scharf anbraten. Einen Zweig Rosmarin und den Lavendel klein hacken und vermischen. Das angebratene Schweinefilet in der Rosmarin-Lavendel-Masse gleichmäßig wenden. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und für zwölf Minuten bei 100 Grad in den Backofen geben. Den Bratenfond mit 500 Milliliter Rotwein ablöschen. Das Pflaumenmus und den Rosmarin hinzugeben. Die Soße einreduzieren. Das Fleisch aufschneiden und auf einem Teller anrichten. Das Gratin ebenfalls auf dem Teller anrichten und mit der Soße garnieren.

Martin Greifenhagen am 03. Februar 2010