

Schweine-Filet mit Meerrettich-Kruste, Mango-Chutney

Für 2 Personen

4 Schweinemedailles, a 80 g	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
2 Mangos	1 Apfel, Cox Orange	500 g Rote-Bete
1 Ei	1 Wurzel Meerrettich	2 Lorbeerblätter
3 Nelken	1 Sternanis	1 Stange Zimt
40 g Rosinen	35 g Butter, weich	30 g Semmelbrösel
1 EL Honig, flüssig	2 EL Dijon-Senf, mittelscharf	4 TL Sahne-Meerrettich
100 ml Kalbsfond	100 ml Schlagsahne	2 EL Rotweinessig
1 EL Essig	30 g Zucker	1 Prise Chilipulver
1 Prise Cayennepfeffer	1 Prise Paprikapulver, edelsüß	Olivenöl
Pfeffer, weiß	Salz	

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Da Ei aufschlagen und trennen. 25 Gramm Butter und das Eigelb schaumig schlagen. Den Meerrettich schälen und fein raspeln. 30 Gramm Meerrettich, die Semmelbrösel und die Eigelb-Butter mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Meerrettich-Butter in Alufolie wickeln und kalt stellen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Medaillons salzen und pfeffern. Die restliche Butter in der Pfanne erhitzen und die Medaillons bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit dem Sahne-Meerrettich bestreichen. Den Bratsatz mit dem Fond ablöschen, die Sahne zufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Meerrettich-Butter aus dem Kühlschrank nehmen und zu gleichen Teilen auf die Medaillons setzen und andrücken. Auf ein Backblech geben und im Ofen garen. Die Rote-Bete schälen und in Würfel schneiden. Den Apfel schälen, halbieren und eine Hälfte fein würfeln und zu der Roten Bete geben. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Rote-Bete mit den Schalotten, dem Rotweinessig, zehn Gramm Zucker, dem Senf, drei Esslöffeln Olivenöl, einem Lorbeerblatt und zwei Nelken vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach kühl stellen. Nach circa 20 Minuten das Lorbeerblatt und die Nelken entfernen. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Die eine Hälfte fein hacken. Den Knoblauch in Olivenöl scharf anbraten. Die Mangos schälen, aufschneiden, vom Kern befreien und würfeln. Den Sternanis zermörsern. Die Mangos, den Knoblauch, die Rosinen, den Sternanis und das restliche Lorbeerblatt, die Nelke und die Stange Zimt in einen Topf geben und kochen. Das Ganze mit dem restlichen Zucker, dem Essig, Chilipulver, Cayennepfeffer, Paprikapulver und dem Honig würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Sternanis, die Nelke, das Lorbeerblatt und die Zimtstange vor dem servieren entfernen. Die Medaillons auf Tellern anrichten. Das Mango-Chutney und die Rote-Bete-Relish neben dem Fleisch anrichten und servieren.

Dominik Ringler am 22. März 2010