

Schweine-Filet-Apfel-Auflauf mit Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

250 g Schweinefilet	200 g mehligk. Kartoffeln	2 Äpfel, Boskoop
50 g Emmentaler	1 EL Butterschmalz	1 EL Kartoffelstärke
125 ml Hühnerfond	3 EL Ketchup	250 ml Kochsahne
1 TL scharfes Currypulver	Salz	Pfeffer, weiß

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in dem Hühnerfond 15 Minuten kochen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin kurz anbraten und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. 240 Milliliter Sahne, die Kartoffelstärke, den Ketchup und das Currypulver miteinander vermengen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Die Filetscheiben in eine feuerfeste Form geben, die Apfelspalten darauf legen und das Ganze mit der Soße übergießen. Abschließend den Käse reiben, den Auflauf damit bestreuen und zunächst etwa fünf Minuten im Backofen garen lassen. Den Backofen anschließend auf 160 Grad Ober-/Unterhitze runter schalten und weitere zwölf Minuten backen lassen. Die Kartoffeln zu einem Püree stampfen und mit der übrigen Sahne verfeinern. Den Schweinefilet-Apfel-Auflauf mit dem Kartoffel-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Roswita Stoschus am 17. Mai 2010