

Schweine-Filet in Ingwer-Tomaten-Soße

Für 2 Personen

2 Schweinefilets, á 200 g	300 g mehligk. Kartoffeln	2 Fleischtomaten
150 g Tomaten	1 Knolle Fenchel	1 Stange Sellerie
1 rote Zwiebel	1 Knolle Ingwer	3 Zehen Knoblauch
1 EL Tomatenmark	120 g Mehl (Typ 405)	2 Eier
1 EL rote Pfefferkörner	2 EL Curry Madras	1 TL Cayennepfeffer
80 g Butter	50 ml Sahne	125 ml Weißwein
70 ml Rinderfond	1 EL Weißer Balsamico-Essig	1 EL Sojasoße
1 EL Zucker	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, den Ingwer schälen. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer in kleine Würfel hacken. Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit einem Esslöffel Curry und dem Cayennepfeffer einreiben. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Schweinfilet von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in eine Bratenform legen. Im verbleibenden Öl die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer anbraten. Die Tomaten vom Strunk befreien, vierteln und mitbraten. Das Tomatenmark, den Zucker dazugeben und mit weißem Balsamico-Essig ablöschen. Den Rinderfond und den Weißwein hinzufügen. Die Soße über das Fleisch geben und zum Garen in den Ofen geben. 60 Gramm Butter in einem Topf schmelzen, bis sie goldbraun, anschließend die Butter in ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen. Das Kartoffeln abgießen und stampfen. Die Eier trennen und das Eigelb, die braune Butter, 100 Gramm Mehl zu den Kartoffeln geben und durchkneten. Den Teig zu Gnocchi formen und in Salzwasser gar kochen. Das Filet aus dem Bratensud nehmen. Die Tomaten aus der Dose in den Sud geben und alles pürieren. Mit der Butter, der Sahne und etwas Mehl zu einer Soße verrühren. Den Stangensellerie und den Fenchel in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse darin anschwanken und mit der Sojasoße, dem Curry und den roten Pfefferkörnern abschmecken. Gnocchi abgießen und auf Tellern geben. Die Schweinefilets und das Fenchelgemüse neben den Gnocchi anrichten. Die Ingwer-Tomaten-Soße über das Schweinefilet und die Gnocchi geben und anschließend servieren.

Sabine Berger am 11. August 2010