

Schweine-Filet, Pfeffer-Soße, Brezen-Knödel, Gemüse

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------|--------------------------|-----------------------|
| 300 g Schweinefilet | 3 Brezen | 2 Karotten |
| 1 Zwiebel | 1 Bund glatte Petersilie | 0,5 Bund Schnittlauch |
| 2 EL grüner Pfeffer | 100 ml Sahne | 250 ml Milch |
| 2 Eier | 125 ml Gemüsesfond | 30 ml Cognac |
| 1 EL brauner Zucker | Olivenöl | schwarzer Pfeffer |
| Salz | | |

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Die Petersilie abzupfen und klein schneiden. Die Brezen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Eier dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte der gehackten Petersilie und die Zwiebeln dazugeben. Alles gut durchkneten, etwas Mehl dazugeben und den Teig auf ein Stück Frischhaltefolie legen. Den Teig in der Frischhaltefolie zu einer etwa vier Zentimeter dicken Rolle formen, in Alufolie wickeln und im köchelnden Salzwasser etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Die Karotten schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Den braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, die Karotten dazugeben und mit Gemüsesfond ablöschen. Die Karotten salzen, pfeffern und bissfest garen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Filet im Ganzen im Öl scharf anbraten. Danach im Ofen weitergaren. In die Pfanne mit dem Bratensud den Cognac hinzugeben und flambieren. Die Milch angießen, die Sahne hinzugeben und alles glatt rühren. Anschließend den grünen Pfeffer zerstoßen und mit dem Gemüsesfond hinzugeben. Anschließend die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Kurz vor dem Anrichten das Filet in Tranchen schneiden. Den Brezenknödel aus dem Wasser nehmen, auswickeln und aufschneiden. Die restliche Petersilie unter die Karotten mischen. Das Schweinefilet mit dem Brezenknödel und den Karotten auf Tellern anrichten, die Pfefferrahmsoße darüber geben, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Ralf Ullmann am 22. August 2011