

Schweine-Filet, Rhabarber-Soße, Kartoffeln, Thai-Spargel

Für 2 Personen

2 Schweinefilets, a 80 g (3 cm dick)	6 festk. Kartoffeln, klein	6 blaue Kartoffeln, klein
100 g grüner Thaispargel	1 Karotte, groß	200 g Rhabarber
1/2 Stück Rote-Bete	1 EL Butter	3 EL Zucker
1 EL Puderzucker	3 EL Kartoffelstärke	150 ml Rinderfond
1 Bund Thymian	1 TL eingel. grüner Pfeffer	50 ml Olivenöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Wasser in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, waschen und gar kochen. Den Thai-Spargel von den unteren Enden befreien, in eine Auflaufform geben und etwas Salz, einem Esslöffel Puderzucker und die Butter darüber streuen. Die Auflaufform mit Alufolie bedecken und für etwa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten etwa drei Minuten in der Pfanne anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, die Pfanne mit Alufolie bedecken und die Schweinefilets nachziehen lassen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Den Rhabarber waschen, die äußere Haut abziehen, in feine Scheiben schneiden und in dem Karamell andünsten. Etwa sechs Rhabarberstücke für die Dekoration aufbewahren. Die Rote Bete klein schneiden und zum Rhabarber in die Pfanne geben. Anschließend alles mit dem Rinderfond aufgießen und so lange rühren, bis sich der Karamell gelöst hat. Das Ganze köcheln lassen. Die Rhabarbersauce passieren, den grünen Pfeffer hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce nach Bedarf mit der Kartoffelstärke und etwas Wasser andicken. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Thymian in die Pfanne geben. Die Kartoffeln halbieren, leicht in der Pfanne anbraten und mit Salz würzen. Die Karotte waschen, schälen und mit dünnen Streifen davon den Thai-Spargel zusammenschnüren. Das Schweinefilet mit der Rhabarbersauce, den Kartoffeln und dem Thai-Spargel auf einem Teller anrichten und servieren.

Boguslawa Kmiecik am 02. November 2011