

Schweine-Filet mit Kartoffel-Püree und Pfannen-Gemüse

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet am Stück	12 Scheiben Bacon	250 g mehliges Kartoffeln
1 rote Paprika	1 Zucchini	100 g Champignons
100 g Möhren	2 Zwiebeln	40 g weiche Butter
500 ml Milch	250 g Kräuterbutter	5 Zweige Thymian
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Bacon um das Filet wickeln. Das Fleisch auf ein Backblech geben und die Thymianzweige und Kräuterbutter auf dem Filet verteilen. Anschließend für eine halbe Stunde im Backofen garen lassen. Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Anschließend in kochendem Salzwasser garen. Die Paprika von den Kernen befreien. Paprika, Zucchini, Champignons und Möhren klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenso in Stücke schneiden. Eine Pfanne aufsetzen und nacheinander die Möhren, die Zwiebeln, die Paprika, die Champignons und die Zucchini zugeben. Die Gemüsepfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Kartoffeln stampfen und mit Milch, Butter, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Das Schweinefilet aufschneiden und zusammen mit dem Gemüse und dem Püree auf einem Teller anrichten und servieren.

Hauke Harzers am 01. Februar 2012