

Schweine-Filet, Speck-Mantel, Kräuter-Kruste

Für 2 Personen

1 Schweinefilet à 400 g	100 g dünner Bauchspeck	2 festk. Kartoffeln
100 g Erbsen, TK	200 g junge Karotten, TK	3 Schalotten
2 Knoblauchzehen	120 g Butter	1 EL kalte Butter
125 ml Schlagsahne	3 EL Paniermehl	125 ml trockener Weißwein
2 EL Worcestersoße	1 Bund glatte Petersilie	1 Prise körnige Brühe
1 Zweig Rosmarin	1 EL Puderzucker	Curry
Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in vier Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch mit Speck unwickeln und mit den Zahnstochern fixieren. Das Fleisch salzen, pfeffern und an den Seiten anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen. Die Schalotten klein hacken und den Knoblauch pressen. Die Petersilie von den Stängeln zupfen und fein hacken. Für die Kräuterkruste weiche Butter mit einem Teil der Schalotten, Salz, gepressten Knoblauch, Curry, Pfeffer, Worcestersoße, Paniermehl und Petersilie verrühren. Die Sahne nach Belieben dazugeben, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Die Kräuterkruste auf dem Fleisch verteilen und im Backofen fertig garen. Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten goldbraun rösten. Aus dem Bratenfond durch Zugabe von Weißwein und Schalotten eine Soße herstellen. Die restliche Sahne zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der kalten Butter andicken. Das Gemüse in Salzwasser garen und anschließend in einer Pfanne mit Butter, Puderzucker und einer Prise körniger Brühe glasieren. Das Filet aus dem Backofen nehmen und anschneiden. Das Fleisch zusammen mit den Kartoffelspalten und dem Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Helene Hrabal am 22. Februar 2012