

Schweine-Filet, Folien-Kartoffel, Kräuter-Sahne-Joghurt

Für zwei Personen

1 Schweinefilet, à 600 g	4 mehligk. Kartoffeln	120 g Roquefort
1/2 Bund Feldsalat	4 eingelegte Artischockenherzen	100 g Preiselbeeren
50 ml trockener Weißwein	100 g griechischer Joghurt	100 g Crème-fraîche
2 Eier	2 EL Mehl	Pflanzenöl
1 Bund Dill	1 Bund Majoran	1 Bund Basilikum
1 Bund Schnittlauch	1 Bund glatte Petersilie	schwarzer Pfeffer, Meersalz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft erwärmen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, in den Topf geben und kurz kochen lassen, sodass sie nicht zu weich werden. Anschließend mit jeweils einem Zweig von dem Dill, dem Majoran, dem Basilikum, der Schnittlauch und dem Petersilie sowie der Butter in Alufolie einwickeln. Das Ganze zum Garen in den Ofen geben. Die Eigelbe mit ein paar Löffeln Weißwein über einem Wasserbad aufschlagen. Zum Schluss ein wenig Öl einträufeln lassen und untergeben, bis eine cremige Hollandaise entstanden ist. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, leicht mehlieren und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit Salz und frischem Pfeffer würzen. Nun das Fleisch zuerst mit den Preiselbeeren, dann mit den Artischocken und zuletzt mit dem Roquefort belegen. Oben drauf ein wenig von der Hollandaise beträufeln und das Ganze zum Überbacken in den Ofen geben. Die restlichen Kräuter zupfen und fein hacken. Den griechischen Joghurt mit der Crème-fraîche mischen und zusammen mit den Kräutern und etwas Salz und frischem Pfeffer vermengen. Den Feldsalat putzen, waschen, trocken schleudern und ein paar Blätter zum Dekorieren beiseite legen. Das überbackene Schweinefilet mit den Folienkartoffeln und dem Kräuter-Quark auf Tellern anrichten und servieren.

Dieter Raniszewski am 31. Mai 2012