

Schweine-Filet mit scharfen Kirschen und Röstkartoffeln

Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	300 g Kartoffeln, mehlig	150 g frische Kirschen
1 Schalotte	25 g Sellerie	25 g Möhre
25 g Lauch	1 rote Chilischote	10 g feine Speckwürfel
1 EL brauner Zucker	70 ml Fleischbrühe	15 ml Rotwein
1 EL Apfelessig	2 EL Olivenöl	1 EL Butter
2 EL Butterschmalz	1 TL Mehlbutter	grober Pfeffer
Salz, Pfeffer		

Die Kirschen entsteinen. Die Chili halbieren, die Kerne austreichen und die Chilischote fein hacken. Zwei EL Butter in einem Topf erhitzen. Die Kirschen zusammen mit der Chili anschwitzen, mit dem Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Dann den Saft der Kirschen bei mittlerer Hitze auskochen, mit dem Essig ablöschen und mit grob gemahlenem Pfeffer würzen. Anschließend alles solange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit sirupartig eingekocht ist. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen, zwei EL Olivenöl untermischen und mit Salz abschmecken. Die Schalotte abziehen und klein hacken. Die Sellerie und die Möhre schälen und in feine Würfel schneiden. Den Lauch putzen und ebenfalls fein würfeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne anbraten. Den Speck und die Gemüswürfel zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen. Dabei immer wieder mit etwas Brühe ablöschen. Anschließend das Fleisch mit dem Speck und dem Gemüse aus der Pfanne nehmen und kurz warm stellen. Die entstandene Sauce durch ein Sieb passieren, den Rotwein zugeben, kurz köcheln lassen und mit der Mehlbutter binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch schräg aufschneiden, mit der Sauce überziehen und mit den Kirschen und den Stampfkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Marianne Chrzonz am 20. August 2012