

Schweine-Filet, Speck-Mantel, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	150 g durchwachsener Speck	300 g Kartoffeln, mehlig
3 Zwiebeln	2 Zweige Thymian	2 Lorbeerblätter
1 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	30 g Butter
100 ml Sahne	150 ml Milch	100 ml trockener Weißwein
2 EL Rapsöl	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Hälfte der Butter sowie das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel unter Rühren darin goldbraun anbraten. Die Blätter eines Thymianzweigs abzupfen und fein hacken. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Das Schweinefilet salzen, pfeffern, mit dem gehackten Thymian bestreuen und in die Speckscheiben einrollen. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin kräftig anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und zusammen mit den Lorbeerblättern und dem restlichen Thymianzweig auf ein Blech legen. Das Bratfett mit dem Weißwein ablöschen und ebenfalls auf das Blech zu dem Fleisch geben. Alles für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch, die übrige Butter, etwas Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben. Die gebratenen Zwiebeln unter die Kartoffeln geben. Das Schweinefilet vom Blech nehmen, in Alufolie wickeln und fünf Minuten ruhen lassen. Den Bratensaft vom Blech durch ein Sieb in einen Topf geben, die Sahne unterrühren und aufkochen lassen. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Das Schweinefilet aus der Folie nehmen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Kartoffelpüree sowie der Soße auf einem Teller anrichten. Mit dem Schnittlauch bestreut und servieren.

Agnes Mintrop am 29. Oktober 2012