

# Schweine-Filets mit Tomaten-Salsa, Süßkartoffel-Püree

## Für zwei Personen

1 Schweinefilet, à 600 g	250 g Süßkartoffeln	200 g Babyspinat
6 Scheiben Pancetta	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
2 Limetten	50 g getr. Öl-Tomaten	3 Zweige Thymian
1 Muskatnuss	5 EL Tomatenmark	1 EL Butter
100 ml saure Sahne	100 ml Rotwein	150 ml Kokosmilch
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Anschließend ins Wasser geben und 10 Minuten gar kochen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Den Thymian fein hacken. Die Tomaten ebenfalls fein hacken und mit dem Öl zu einer Paste verarbeiten. Olivenöl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch mit der Paste bestreichen, pfeffern und mit dem Thymian belegen. Die Knoblauchzehe abziehen, halbieren und je eine Hälfte auf das Filet legen, in Backpapier einschlagen und für circa 20 Minuten in den Backofen geben. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Den Bratensud erhitzen, etwas Olivenöl hinzugeben und die Zwiebeln darin anbraten. Anschließend mit dem Rotwein auffüllen und etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat kurz in kochendem Wasser blanchieren und anschließend kalt abschrecken. Den Pancetta putzen und in einer Grillpfanne knusprig braten. Den Spinat mit der sauren Sahne in die Pfanne geben und mit Muskat, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Süßkartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse geben. Die Kokosmilch und etwas Limettensaft zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, den Knoblauch entfernen und auf Tellern anrichten. Die Sauce, den Spinat und das Püree dazugeben und servieren.

Mike Labbert am 21. November 2012