

Waliser Schweine-Filet mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	3 mehligk. Kartoffeln	2 El Haselnusskerne
400 g Lauch	1 roter Apfel	2 El Rosinen
200 ml Gemüsefond	250 ml Sahne	2 TL körnigen Senf
2 El Pflanzenöl	5 El Butter	2 El heller Saucenbinder
Salz, schwarzer Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser gar kochen. Den Lauch putzen, das Weiße und Hellgrüne in zwei Zentimeter breite Ringe schneiden. Den roten Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen. In der Pfanne einen Esslöffel Butter erhitzen und den Lauch und den Apfel darin anbraten. Die Haselnüsse und die Rosinen dazugeben. Mit dem Gemüsefond ablöschen und den Senf unterrühren. Das Schweinefilet dazugeben und 15 Minuten kochen lassen. Anschließend das Fleisch herausnehmen und ruhen lassen. Die Sauce mit Saucenbinder binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln ausdampfen lassen und mit vier Esslöffeln Butter und der Sahne stampfen. Das Schweinefilet auf einem Teller anrichten und das Kartoffelpüree dazugeben. Mit der Sauce garnieren und servieren.

Oliver Schwabe am 12. Dezember 2012