

Schweine-Filet im Kalbsbrät-Mantel mit Spitzkohl

Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	10 Scheiben Bacon	250 g Kalbsbrät
50 g Speckwürfel	1 Spitzkohl	1 Zwiebel
1 Zitrone	1 Elstar-Apfel	0,25 Bund glatte Petersilie
1 Muskatnuss	50 ml Sahne	50 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond	Kümmel, Zimt	Zucker, Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Klarsichtfolie ausbreiten und die Speckstreifen darauf ausbreiten. Mit dem Brät bestreichen, mit gehackter Petersilie bestreuen, das Fleisch darauf legen und fest einschlagen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Anschließend zum Garen in den Backofen geben. Die Blätter des Spitzkohls in Rauten schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln und die Speckwürfel anbraten. Den Spitzkohl dazugeben und mit Wein und Gemüsefond ablöschen. Die Sahne zugeben und mit Kümmel, Muskat, und etwas Zucker abschmecken. Den Apfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Etwas Butterschmalz erhitzen und die Apfelscheiben anbraten. Mit Zimt und Zitronensaft beträufeln. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und auf Tellern anrichten. Den Spitzkohl mit der Sauce und den Apfelscheiben auf Tellern anrichten und servieren.

Krista Klawitter am 09. Januar 2013