

Sauen-Filet, Kartoffel-Püree, Orangen-Hollandaise

Für zwei Personen

1 Sauenfilet, à 800 g	250 g Kartoffeln	250 g Knollensellerie
1 Bund Petersilie	1 Orange	1 Ei
125 g Butter	125 ml Sahne	6 EL Rapsöl
Zucker, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 130 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln sowie den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen, die Gemüswürfel zugeben und circa 20 Minuten lang köcheln lassen. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Das Filet waschen, trocken tupfen und in die heiße Pfanne geben. Von allen Seiten anbraten, anschließend für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Einen Topf mit einer kleinen Menge Wasser zum Kochen bringen. Die Orange halbieren und auspressen. Das Ei trennen. Das Eigelb zusammen mit dem Öl in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Den Orangensaft langsam eingießen. Die Masse in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad unter Rühren erhitzen. Das Gemüse abgießen und durch eine Kartoffelpresse geben. Die Sahne sowie die Butter unter das Püree rühren. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, fein hacken und zur Seite stellen. Das Filet aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und zusammen mit dem Püree auf einem Teller anrichten.

Joachim Endelmann am 04. März 2013