

Schweine-Filet auf Gemüse-Beet, Zwiebel-Stampfkartoffeln

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------------|-----------------------|-------------------------|
| 300 g Schweinefilet | 4 Scheiben Lardo | 400 g festk. Kartoffeln |
| 1 Aubergine, klein | 2 Zucchini | 3 Champignons |
| 1 Bund Rucola | 1 Stange Meerrettich | 1 Stange Porree |
| 4 Frühlingszwiebeln | 1 Zwiebel, groß | 4 Knoblauchzehen |
| 2 EL Honig | 100 g Butter | Butterschmalz, Olivenöl |
| 1 Bund glatte Petersilie | 0,5 Bund Schnittlauch | 0,5 Bund Basilikum |
| 1 Chilischote | Pfeffer, Salz | |

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, parieren, flach aufschneiden und mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und fein hacken. Den Rucola waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Etwas Meerrettich mit dem Honig vermengen. Nun den Honig-Meerrettich mit dem Rucola und der Chili auf dem Fleisch verstreichen. Anschließend das Filet im Lado einwickeln, zu einer Rolle zusammenbinden und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Danach das Fleisch im Backofen fertig garen. Die Zucchini putzen, von den Enden befreien und grob schneiden. Die Frühlingszwiebeln und den Porree von den Enden befreien, die äußere Haut abziehen und klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls klein schneiden. Die Champignons ebenfalls putzen und schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Die Aubergine putzen, in lange Streifen schneiden und in einer Grillpfanne mit etwas Olivenöl grillen. Die Kartoffeln abgießen und pellen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Einen Topf mit der Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Anschließend die Kartoffeln hineingeben, alles grob zerstampfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie zupfen, fein hacken und ebenfalls unterheben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Ein paar Blätter vom Basilikum zupfen. Das Schweinefilet auf dem Gemüsebeet mit den Zwiebel-Stampfkartoffeln auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch und dem Basilikum garnieren und servieren.

Davor Rinck am 02. Oktober 2013