

Schweine-Filet mit Pfeffer-Soße und Speckbohnen

Für zwei Personen

400 Schweinefilet	8 dünne Räucherspeckscheiben	300 g mehligk. Kartoffeln
200 g grüne Bohnen	2 Eier	2 EL Butterschmalz
1 EL Butter	1 EL Tomatenmark	1 EL grüne Pfefferkörner
250 ml Sahne	4 EL Milch	4 cl Weinbrand
Pflanzenöl, gem. Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in das siedende Wasser geben. Die grünen Bohnen in einen weiteren Topf mit Salzwasser geben und kochen lassen. Die garen Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken. Ein Ei trennen und das Eigelb zusammen mit der Butter und der Milch zu dem Kartoffelstampf geben. Mit etwas Muskatnuss würzen und gut vermengen. Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel füllen und auf Backpapier kleine Kartoffelplätzchen spritzen. Das zweite Ei ebenfalls trennen und das Eigelb auf die Prinzesskartoffeln streichen. Die Prinzesskartoffeln für zehn bis fünfzehn Minuten in den Backofen geben. Die garen Bohnen aus dem Salzwasser nehmen und in den Speck einwickeln. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und darin die Speckbohnen kurz anbraten. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißem Öl beidseitig kurz anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie umwickeln. Die Päckchen bei 100 Grad Ober-/Unterhitze in den Backofen geben. Den Bratensud des Filets aufkochen lassen und mit dem Weinbrand ablöschen. Anschließend das Tomatenmark, die Sahne und die Pfefferkörner langsam unter die Sauce rühren. Die Sauce köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet mit den grünen Bohnen und des Prinzesskartoffeln auf einem Teller anrichten. Mit der Sauce garnieren und servieren.

Bruno Binter am 21. Oktober 2013