

Schweine-Filet im Speck-Mantel, Süßkartoffel-Püree

Für zwei Personen

350 g Schweinefilet	4 Scheiben Frühstücksspeck	250 g Zuckerschoten
300 g Süßkartoffel	1 mittelgroße Möhre	1 Schalotte
250 ml trockener Rotwein	5 EL Wodka	100 ml Tomatensaft
100 ml Rinderfond	500 ml Gemüsefond	30 ml Sahne
30 ml Milch	2 EL Erdnussöl	50 g Butter
50 g brauner Zucker	1 Muskatnuss	Wasabipaste
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Schlagsahne und Milch in einem Topf erhitzen. Die Süßkartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Die Möhren schälen und klein schneiden. Anschließend in dem Gemüsefond garen und danach ausdampfen lassen. Den Topf wieder auf den Herd stellen, die erhitze Sahne und Milch dazugeben und das Ganze mit Salz, Muskatnuss und Wasabi würzen. Nun die Masse mit einem Schneebesen glatt rühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Anschließend noch einmal abschmecken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Speck umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch von jeder Seite kräftig anbraten und im vorgeheizten Ofen für neun Minuten weitergaren. Anschließend herausnehmen und in Alufolie bis zum Servieren ruhen lassen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Den Bratensatz mit dem Wein und dem Rinderfond ablöschen. Die Schalotten zugeben, aufkochen und bei starker Hitze für zehn Minuten einkochen lassen. Anschließend den Wodka und den Tomatensaft zugießen, aufkochen und weitere fünf Minuten köcheln und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Zuckerschoten halbieren, den holzigen Faden entfernen und in Salzwasser blanchieren. Danach abgießen und abkühlen lassen. In einer großen Pfanne Zucker schmelzen und die Butter dazugeben. Unter Rühren so reduzieren lassen, dass eine karamellartige Masse entsteht. Die Zuckerschoten in der Masse schwenken. Das Schweinefilet mit den Zuckerschoten und dem Süßkartoffelpüree auf Tellern anrichten und mit der Bloody Mary- Sauce garnieren.

Dennis Thöner am 04. Juni 2014