

Schweine-Filet, Kartoffel-Birnen-Rösti, Käse-Soße

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

2 Schweinefilets à 150 g 1 Orange 4 Zweige Zitronenthymian
Salz, Pfeffer

Für die Käsesauce:

250 ml Rinderfond 65 ml Sahne 50 ml Sahne
50 g Gorgonzola 1 EL Estragonsenf 1 EL Tomatenmark

Für das Rösti:

2 Kartoffeln, groß 2 Williamsbirnen, reif und weich 1 Zitrone
Muskat 100 g Butterschmalz

Für die Garnitur:

4 Kapuziner-Blumen

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Saft aus der Orange pressen und drüber träufeln. Für das Käsejus den Rinderfond, den Ziegenkäse und die Sahne in einem Topf leicht köcheln lassen, den Estragonsenf und das Tomatenmark dazugeben und mit dem Pürierstab kurz durchmixen. Die Sahne steif schlagen und die Sauce damit verfeinern. Ein Stück Frischhaltefolie mit den Thymianzweigen belegen, das Schweinefilet darauf betten und fest einwickeln, in Alufolie einrollen und an beiden Enden fest eindrehen. Das Paket im Topf in kochendem Wasser legen und circa eine Minute köcheln lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und das Filet noch 15 Minuten bei einer Kerntemperatur von 55 Grad darin liegen lassen. Die Birnen schälen und in dünne Scheiben schneiden, mit dem Saft der Zitrone beträufeln und auf ein Stück Küchenrolle legen. Die Kartoffeln schälen, der Länge nach mit dem Spiralschneider in feine Streifen schneiden und mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Die gewürzten Kartoffeln etwas liegen lassen, sodass sie Wasser ziehen und anschließend das Wasser ausdrücken. Nun für die Birnenrösti die Birnenscheiben mit den Kartoffelstreifen umwickeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Birnenrösti darin knusprig braten. Das Schweinefilet aus dem Topf nehmen, ziehen lassen und anschließend die Folie entfernen. Auf einem Teller das Schweinefilet mit den Birnenrösti und der Sauce anrichten, mit den Blumen garnieren und servieren.

Sylvia Muster am 16. Juni 2014