

Schweine-Filet, Österkron-Soße, Gnocchi, Birnen-Würfel

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

400 g Schweinefilet 1 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die ÖsterkronsaUCE:

125 g Österkron 1 Zehe Knoblauch 1 EL Maisstärke

150 ml Sahne 75 ml Rinderfond Salz, Pfeffer

Für die Gnocchi:

500 g Kartoffeln 50 g Grieß 1 EL Butter

250 g Mehl 1 Ei

Für die Birnenwürfel:

1 große Birne 1 EL Butter 3 EL Calvados

1 Muskatnuss Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Gnocchi die Kartoffel kochen, pressen und mit dem Grieß, dem Mehl und dem Ei zu einem Teig vermengen. Kurz ruhen lassen und in reichlich Salzwasser garziehen lassen. Anschließend in Butter schwenken. Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Butterschmalz rundherum anbraten. Für 20 Minuten im Ofen rosa garen. Vor dem Aufschneiden ruhen lassen. In einer Pfanne den Österkron mit der Sahne und dem Fond schmelzen und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Alles mixen und bei Bedarf mit etwas Maisstärke binden. Die Birne schälen und in Würfel schneiden. In Butter andünsten, mit Calvados ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Schweinefilet in ÖsterkronsaUCE, mit Gnocchi und Birnenwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Stocsits am 09. Dezember 2014