

Schweine-Filet im Knusper-Mantel mit Kürbis-Allerlei

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

400 g Schweinefilet	2 EL gehackte Mandeln	1 EL Kümmelsamen
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
3 EL Dijon-Senf	30 g Parmesan	6 EL Semmelbrösel
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Kürbisallerlei:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis	50 g Pinienkerne	8 Blätter Salbei
2 EL Butter	Chilipulver, Salz, Pfeffer	

Für das Chutney:

2 Möhren	1 kleine Zwiebel	3 Tomaten
30g Mandelstifte	1 EL Olivenöl	1,5 EL brauner Zucker
1 EL Senfkörner	3 EL Weißweinessig	50 ml Orangensaft
Chilipulver	Zimt	Salz, Pfeffer

Für die Parmesanchips:

2 große Kartoffeln	30 g Parmesan	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	Meersalz, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Dijon-Senf mit den Kümmelsamen und gepresstem Knoblauch vermischen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Senfmasse einreiben.

Die Semmelbrösel sorgfältig mit sechs Esslöffeln geriebenem Parmesan, den gehackten Mandeln und den gehackten Blättern von dem Thymian und dem Rosmarin vermengen und auf einem großen Brett verteilen.

Das Filet in der Panade rollen, auf einem Rost für 25 Minuten im Backofen garen.

Den Kürbis entkernen und in Würfel zerteilen. In einer großen Pfanne in Olivenöl zunächst scharf anbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer bis geringer Hitze 15 bis 20 Minuten bissfest garen. Den Kürbis aus der Pfanne nehmen und den Salbei in der Butter rösten. Den Kürbis wieder hinzufügen und alles mit Zimt, Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne rösten und beim Anrichten über den Kürbis streuen.

Die Kartoffeln gut putzen und mit Schale in sehr dünne Scheiben schneiden.

Den Rosmarin und den Thymian fein hacken und gemeinsam mit den Kartoffelscheiben, Drei Esslöffel Olivenöl, Meersalz und Pfeffer in einen Gefrierbeutel geben und alles gut vermischen.

Die Kartoffeln einlagig auf Backpapier legen, bei 220 Grad 15 Minuten hellbraun backen. Parmesan über die Kartoffeln reiben und weitere fünf Minuten überbacken.

Die Möhren und die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Tomaten grob würfeln.

Die Mandelstifte in einem Topf ohne Fett rösten und herausnehmen.

Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen. Die Möhren und die Zwiebeln darin andünsten. Die Tomaten, den Zucker und die Senfkörner zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Essig und Orangensaft ablöschen und aufkochen lassen. Das Chutney einkochen 25 Minuten lassen. Die Mandeln erst einige Minuten vor Ende der Kochzeit hinzugeben. Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles anrichten.

Paul Woelky am 02. März 2015