

# Schweine-Filet, Kartoffel-Taler, Tomaten-Zucchini-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

300 g Schweinefilet                      Pflanzenöl                      Salz

schwarzer Pfeffer

**Für die Kartoffeltaler:**

100 g Mehl (griffig)                      3 mehligkochende Kartoffeln                      80 g Schinken

1 Ei                      50 g Kräuter                      4 Zweige Rosmarin

1 Zehe Knoblauch

**Für die Sauce:**

50 g Butter                      100 ml Balsamicoessig                      100 ml Rinderfond

100 ml Weißwein                      Salz                      schwarzer Pfeffer

**Für das Gemüse:**

3 Tomaten                      1 Zucchini                      2 EL Tomatenmark

100 ml Gemüsefond                      1 EL Kräuter-der-Provence                      3 EL Olivenöl

Salz                      schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum kochen bringen. Das Filet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und darin das Schweinefilet von allen Seiten gut anbraten.

Anschließend für etwa zehn Minuten in den Backofen geben.

Die Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden und in dem Salzwasser kochen, bis sie gar sind. Die Kartoffeln heiß durch die Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen. Die Kartoffeln in eine Schüssel geben, das Ei darüber und etwas Mehl dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles miteinander vermengen und den Schinken und die Kräuter unter den Teig heben. Wieder alles miteinander vermengen und aus dem Teig kleine Plätzchen formen. Den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Plätzchen darin ausbacken.

Im Bratensatz die Butter schmelzen, den Rosmarinzweig, den Weißwein und den Balsamicoessig dazu geben. Anschließend mit dem Fond aufgießen, das Ganze reduzieren und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.

Die Tomaten waschen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zucchini waschen und in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini anbraten. Anschließend die Tomatenwürfel dazugeben und alles fünf Minuten anbraten lassen. Das Tomatenmark dazugeben und mitrösten und mit etwas Fond aufgießen. Zum Schluss die Kräuter de Provence hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Schweinefilet mit Kartoffeltalern, Tomaten-Zucchini-Gemüse und Rosmarin-Balsamico-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Kell am 07. Mai 2015