

Schweine-Filet mit Senfbutter, Schwarzbrot, Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

| | | |
|---------------------------|-------------------------|-------------------|
| 2 Schweinefilets, à 350 g | 5 EL Butter, zimmerwarm | 5 EL süßer Senf |
| 3 TL scharfer Senf | 4 Scheiben Schwarzbrot | 4 EL neutrales Öl |
| Salz | schwarzer Pfeffer | |

Für den Rucolasalat:

| | | |
|---------------------|------------------------|----------------|
| 250 g Rucola | 100 g Pinienkerne | 100 g Parmesan |
| 1 Bund Schnittlauch | 4 EL dunkler Balsamico | 3 EL Olivenöl |

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Das Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Die Filets waschen, trocken tupfen und zehn Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter mit dem süßen und dem scharfen Senf verrühren. Die Filets aus der Pfanne nehmen und in der gleichen Pfanne das Schwarzbrot auf beiden Seiten kurz anrösten. Die Pfanne vom Herd nehmen. Die Filets auf die Brotscheiben setzen, mit der Senfbutter bestreichen und für 12 bis 15 Minuten in den Backofen geben.

Den Rucola waschen und trocken schleudern. Anschließend in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl und dem Balsamico vermengen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun anrösten. Den Parmesan reiben und darüber geben. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Ganze erneut vermengen.

Das gratinierte Schweinefilet mit der Senfbutter auf dem Schwarzbrot sowie mit dem Rucolasalat auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Schumacher am 17. September 2015