

# Schweine-Filet mit Cranberry-Topping auf Senf-Sahne-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

300 g Schweinefilet, am Stück	3 Schalotten	150 g getrocknete Cranberries
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für die Champignons:**

300 g weiße Champignons	2 Stangen Lauchzwiebeln	2 TL Butter
Salz		

**Für die Kartoffelbällchen:**

2-3 weiße, festk. Kartoffeln	2-3 rote, festk. Kartoffeln	2-3 violette, festk. Kartoffeln
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Butterschmalz
Salz		

**Für die Sauce:**

3-4 TL mittelscharfer Senf	150 g Kräuterfrischkäse	200 ml Sahne
400 ml Geflügelfond	Zucker	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet darin von allen Seiten circa sechs bis sieben Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach im Ofen circa 20 Minuten weitergaren. Pfanne für den weiteren Gebrauch beiseite stellen.

Schalotten häuten und in Ringe schneiden. In der beiseite gestellten Pfanne die Schalottenringe anschwitzen. Cranberries dazugeben und zusammen durchschwenken. Nach wenigen Minuten die Schalotten und Cranberries wieder herausnehmen und beiseite stellen. Fond, Sahne und Kräuterfrischkäse in die Pfanne geben, gut verrühren, einmal kurz aufkochen lassen und einreduzieren. Mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Kartoffeln schälen und mit einem Melonenausstecher so viele Kugeln wie möglich herauslösen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelkugeln darin goldbraun braten. Kurz vor Ende der Garzeit Thymian- und Rosmarinzweige zugeben und mit Salz würzen.

Champignon in einer weiteren Pfanne ohne Fett goldbraun anbraten. Lauchzwiebeln putzen, vom Strunk befreien, in Ringe schneiden und zu den Champignons in die Pfanne geben. Nachdem die Flüssigkeit der Champignons reduziert ist, etwas Butter hinzu geben und mit Salz abschmecken. Das Schweinefilet in Tranchen schneiden. Die Kartoffelkugeln, Champignons und Senf-Sahne-Sauce auf den Tellern anrichten, das Schweinefilet in Tranchen auf die Sauce geben, mit der Schalotten-Cranberry-Mischung garnieren und servieren.

Sabine Schäfermeyer am 17. Oktober 2016