

Schweinefilet in Pfeffer-Rahmsoße mit Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet	100 ml Bratenfond	1 EL grüner Pfeffer
150 ml Sahne	1 EL Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 TL Estragon	50 ml Cognac	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

150 g Drillingskartoffeln	1 Bund Rosmarin	1 EL Meersalz
5 EL Olivenöl	Pfeffer	

Für die Bohnen:

300 g Bohnen	1 Schüssel Eiswasser	6 Scheiben Schinkenspeck
Olivenöl	Salz	

Für das Schweinefilet in Pfefferrahmsauce:

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Das Schweinefilet mit großer Hitze in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Ca. 2 Minuten von jeder Seite und dann im Backofen ca. 20 Minuten ziehen lassen. Den Bratenansatz mit etwas Bratenfond ablöschen, den Pfeffer und die Sahne hinzugeben und einreduzieren lassen. Mit Cognac ablöschen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Mit Estragon, Salz, Pfeffer und der Petersilie abschmecken.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Die Kartoffeln waschen, in eine Schüssel geben und mit Rosmarin, Olivenöl und Meersalz vermengen. Mit Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln auf ein Backblech legen und bei 180 Grad ca. 25 Minuten Backen.

Für die Bohnen im Speckmantel:

Bohnen waschen und enden Abschneiden. In einem Topf mit Salzwasser ca. 5 Minuten Kochen, dann die Bohnen in eine Schüssel voll Eiswasser geben und kurz abschrecken. Die Bohnen mit Speck umwickeln und in der Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln und Bohnen im Speckmantel auf Tellern anrichten und servieren.

Dominik Herden am 23. Februar 2017