

Schweine-Filet, Stampfkartoffeln, Basilikum-Zitronen-Soße

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

250-300g Schweinefilet	1 Zitrone, unbehandelt	1 Knoblauchzehe
2 Frühlingszwiebeln	100 g Frischkäse	125 ml Sahne
75 ml Weißwein	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Pflanzenöl	1 Prise Meersalz
Pfeffer		

Für die Stampfkartoffeln:

400 g mehligk. Kartoffeln	1 unbehandelte Zitrone	4 EL Olivenöl
2 Zweige glatte Petersilie	1 Prise Meersalz	Pfeffer

Für das Schweinefilet:

Den Backofen auf 100°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Zweig Thymian und einen Zweig Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Die Frühlingszwiebeln abziehen, von den Enden befreien und ebenfalls klein hacken. Alles zusammen mit dem Frischkäse vermengen. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne kurz anbraten und die Hälfte zu dem Frischkäse geben. Die andere Hälfte für die Sauce aufbewahren.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, vorsichtig längs aufschneiden, aufklappen und flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Füllung bestreichen und aufrollen. Das aufgerollte Schweinefilet mit einer Küchenschnur befestigen und in einer Pfanne mit heißem Öl, mit übrigem Rosmarin und Thymian ca. 4 Minuten scharf anbraten. Anschließend sofort für ca. 20-25 Minuten in den Ofen geben.

Die Schale der Zitrone dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Die Hälfte der Zitrone auspressen. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen und den restlichen Knoblauch dazugeben. Die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen, abspülen und trocknen. Die Blätter fein hacken und zusammen mit der abgeriebenen Zitronenschale und dem Zitronensaft dazugeben und einkochen lassen. Die Sahne zufügen und so lange köcheln lassen, bis die Sauce cremig ist.

Für die Zitronen-Stampfkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in kochendem Salzwasser garen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. 3 EL Zitronensaft auspressen und mit dem Olivenöl, der Petersilie, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Kartoffeln abgießen, im Topf bei ausgeschalteter Platte auf den Herd stellen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Kartoffeln mit 4 EL von dem angerührten Zitronenöl grob zerstampfen.

Das gefüllte Schweinefilet aufschneiden und mit den Zitronen- Stampfkartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Sauce und dem restlichen Zitronenöl garnieren und servieren.

Diane Dieterich am 06. März 2017