

# Schweine-Filet, Speckmantel, Spitzkohl, Kartoffel-Würfel

**Für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

1 Schweinefilet à 200 g	150 g Bauchspeck-Scheiben	1 TL getr. Rosmarin
2 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Spitzkohl:**

1 Spitzkohl	1 Zwiebel	15 helle Weintrauben
40 g Walnüsse	1 EL flüssiger Honig	200 ml Gemüsefond
2 EL Zucker	3 EL Olivenöl	Salz

**Für die Kartoffelwürfel:**

4 festk. Kartoffeln	1 EL Olivenöl	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

**Für das Schweinefilet im Speckmantel:**

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Schweinefilet mit Salz, Pfeffer und Rosmarin einreiben. Bauchspeck auf Alufolie auslegen, Schweinefilet darauflegen und mithilfe der Alufolie die Speckscheiben fest um das Filet wickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet von beiden Seiten darin anbraten. Die Pfanne in den Backofen stellen und das Filet ca. 20 Minuten weitergaren. Anschließend das Filet herausnehmen, ca. 10 Minuten ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

**Für Spitzkohl und Weintrauben:**

Spitzkohl abbrausen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Blätter in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Spitzkohl hinzugeben und mitdünsten. Salz und Zucker über den Kohl streuen und unter Rühren karamellisieren lassen. Mit Gemüsefond ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten bei geringer Temperatur weitergaren und gelegentlich umrühren. Trauben waschen und halbieren. Walnüsse grob hacken. Wenn der Kohl weich ist, beides zum Kohl geben und ca. 2 Minuten ziehen lassen und mit etwas Honig verfeinern.

**Für die Kartoffelwürfel:**

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin knusprig ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Schweinefilet im Speckmantel mit Spitzkohl, Weintrauben, Walnüsse und Kartoffelwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Bohm am 30. März 2017