Schweine-Filet mit Senf-Haube, Salzkartoffeln, Senf-Soße

Für zwei Personen		
Für das Schweinefilet:		
1 Schweinefilet à 350 g	Olivenöl	
Für die Senfhaube:		
1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon
2 EL körniger Senf	2 EL Cornflakes	2 EL Semmelbrösel
Für die Salzkartoffeln:		
6 Drillinge	3 EL Meersalz	
Für die Senfsauce:		
200 ml Sahne	200 ml Gemüsefond	1 EL scharfer Senf
$\frac{1}{2}$ EL süßer Senf	1 Zitrone (Abrieb)	

Für das Schweinefilet:
Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und von Häutchen und Sehnen befreien. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin von allen Seiten etwa 4 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Anschließend das Schweinefilet in eine ofenfeste Form geben und etwa 25 Minuten im Ofen garen.
Für die Senfhaube:
Den Ofen auf 220 Grad Oberhitze vorheizen. Petersilie und Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ei aufschlagen und Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiß steif schlagen. Die Cornflakes zerkleinern und mit Semmelbröseln, Petersilie, Estragon und körnigem Senf unter das geschlagene Eiweiß heben. Die Masse auf dem Schweinefilet verteilen und etwa 5 Minuten im vorgeheizten Backofen überbacken.
Für die Salzkartoffeln:
Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser mit 2 EL Salz 20 Minuten bei geöffneten Deckel kochen. Anschließend abgießen und etwas nachsalzen.
Für die Senfsauce:
Gemüsefond in die Pfanne, in der das Schweinefilet zubereitet wurde füllen, diese erhitzen und den Fond aufkochen lassen. Sahne hinzufügen und weiter bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Senf und etwas Zitronenabrieb zugeben und eindicken lassen.
Schweinefilet mit Senfhaube und Salzkartoffeln mit Senfsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Lindemann am 27. April 2017