

Schweine-Filet, feurig-rote Pfeffer-Soße, Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Schweinefilet à 400 g neutrales Pflanzenöl	4 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian
---	-------------------	------------------

Für die Sauce:

1 EL rosa Pfefferbeeren	1 rote Chili	100 ml Kalbsfond
40 ml Cognac	100 ml trockener Rotwein	1 EL Crema-di-balsamico
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelrösti:

250 g festk. Kartoffeln	150 g Süßkartoffel	4 EL Sonnenblumenkerne
2 Schalotten	1 Ei	1 EL Mehl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit heißem Öl kurz von jeder Seite etwa 1 $\frac{1}{2}$ Minuten mit Thymian und Rosmarin scharf anbraten.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen auf den Kräutern 15 Minuten fertig garen.

Für die Sauce:

Die Pfanne mit dem Bratenansatz mit Cognac, Rotwein, Crema di balsamico und Kalbsfond ablöschen. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Die rosa Pfefferbeeren sowie Chili hinzufügen und reduzieren lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter aufmontieren.

Für die Kartoffelrösti:

Die Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen, die Schalotten abziehen und beides auf einer Vierkantreibe grob raspeln. Die Masse kräftig salzen und nach einer Ruhezeit von 5 Minuten durch ein Passiertuch ausdrücken.

Die Sonnenblumenkerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten und zu der Masse geben.

Die Masse mit dem Ei, Mehl und Pfeffer vermengen.

Etwa 2 EL der Masse plattdrücken und in einer Pfanne mit Butterschmalz ausbacken.

Das Schweinefilet mit feurig-roter Pfeffersauce und Kartoffelrösti auf Tellern anrichten und servieren.

Dominik Herden am 18. Mai 2017