

Schweine-Filet, Blauschimmel-Käse-Soße, Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

Schweinefilet à 300 g 3 EL Butter Salz

Für die Sauce:

1 Blauschimmelkäse 2 Zehen Knoblauch 1 Schalotte

1 EL Senf 100 ml Hühnerfond 200 ml Sahne

100 g Butter Salz

Für den Salat:

4 Kartoffeln (Drillinge) 4 Scheiben Tiroler Speck 1 EL Senf

1 EL Zucker 1 EL Weißweinessig 200 ml Sonnenblumenöl

3 EL Olivenöl Salz

Für das Schweinefilet:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Schweinefilet salzen. In einer heißen Pfanne Butter schmelzen und das Schweinefilet von beiden Seiten kurz scharf anbraten und in den Ofen geben. Mit Salz würzen.

Für die Sauce:

Die weiße Rinde des Schimmelkäses abschneiden und den Käse in kleine Stücke schneiden. Knoblauch und Schalotte abziehen und kleinhacken. Mit Käse, Sahne, Senf, Fond und Butter vermengen und in einer Pfanne erwärmen. Mit Salz abschmecken.

Für den Salat:

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser gar kochen. Speck in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit heißem Sonnenblumenöl braten bis er goldbraun ist. Kartoffeln in Würfel schneiden und mit Speck vermengen. Senf, Zucker, Weißweinessig und etwas Öl zu einer Vinaigrette mixen und über die Kartoffeln geben.

Schweinefilet mit Blauschimmelkäse-Sauce und Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Marijke Amado am 12. Oktober 2017