

Schweine-Filet mit Kartoffel-Stampf, Speck, Papaya-Salsa

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

Schweinefilet à 300 g	1 Zehe Knoblauch	3 Zweige Rosmarin
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

4 Kartoffeln (Drillinge)	200 g Schwarzwurzeln (TK)	100 g Butter
100 ml Sahne	300 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss
Salz		

Für den Speck:

4 Scheiben Tiroler Speck	Sonnenblumenöl
--------------------------	----------------

Für die Salsa:

1 Papaya	1 Bund Frühlingslauch	$\frac{1}{2}$ Limette (Saft)
1 rote Schote Chili	200 ml Gemüsefond	200 ml Olivenöl
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Schweinefilet:

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Schweinefilet mit Knoblauch in einer Pfanne mit Öl und Rosmarin von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und in den Ofen geben.

Für den Stampf:

Die Kartoffeln schälen und in sehr kleine Stücke schneiden. Kartoffeln und Schwarzwurzeln in einem Topf mit Fond und Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen. Kartoffeln und Schwarzwurzeln zusammen mit Sahne, Butter, Salz und Muskat stampfen. Knusprigen Speck zerbröseln und untermischen.

Für den Speck:

Den Speck in wenig Öl knusprig braten.

Für die Salsa:

Die Papaya schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingslauch in dünne Ringe schneiden. Chili halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Limettensaft auspressen und mit Zucker im Fond auflösen. Abkühlen lassen und durch ein Sieb gießen. Etwas Öl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schweinefilet mit Kartoffel-Schwarzwurzel-Stampf, knusprigem Speck und Papaya-Salsa auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Ballschuh am 12. Oktober 2017