

Schweine-Filet mit Zimt, Dörrobst, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

4 Schweinefilets, à 120 g	4 Zimtstangen	2 Zweige Thymian
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Dörrobst:

7 getrocknete Pflaumen	7 getrocknete Aprikosen	7 getrocknete Feigen
1 EL dunkler Balsamicoessig	150 ml Gemüsefond	1 Orange
$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	2 EL Mandelstifte	2 EL Butter

Für das Püree:

1 kleine Knollensellerie (300 g)	2 mehlig. Kartoffeln	100 g Butter
50 ml Sahne	30 ml Weißwein	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Schweinefilet:

Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Filets waschen, trocken tupfen und in der Mitte mit je einer Zimtstange versehen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Thymian zugeben und das Fleisch von allen Seiten 1-2 Minuten kräftig anbraten. Dann herausnehmen, Bratensatz für das Dörrobst aufbewahren, und das Fleisch im vorgeheizten Ofen auf dem Gitterrost ca. 15 Minuten fertig garen.

Für das Dörrobst:

Dörrobst in mundgerechte Würfel schneiden. Butter in der Pfanne, in der das Fleisch zuvor gebraten wurde, erhitzen und das Dörrobst darin schwenken. Mit Essig und Fond ablöschen und mit Zimt bestreuen. Ca. 1 TL Orangenschalenabrieb fein abreiben und das Dörrobst damit verfeinern. Nach Bedarf auch Orangensaft zugießen. Dörrobst ca. 5 Minuten schmoren lassen. Zuletzt mit Mandelstiften verfeinern.

Für das Püree:

Knollensellerie und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf 75 g Butter zum Schäumen bringen, den Sellerie hinzufügen und mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze im eigenen Saft weich garen lassen und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Leicht salzen. Anschließend mit einem Pürrierstab fein pürrieren und zur Bindung die restlichen 25 g kalte Butter sowie 50 ml Sahne untermixen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Mit Zimt gespicktes Schweinefilet mit Dörrobst und Selleriepüree auf Tellern anrichten und servieren.

Guy Kohnen am 05. Dezember 2017