

Schweine-Filet, Erdbeeren, Spargel, Fächerkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

2 kleine festk. Kartoffeln 50 g Parmesan 4 EL Butter

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet á 300 g 16 Scheiben Frühstücksspeck 3 EL Honig
2 EL Olivenöl

Für Erdbeeren, grüner Spargel:

300 g grüner Spargel 350 g Erdbeeren 2 EL Butterschmalz
 $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum 150 ml heller Balsamico-Essig 60 g Zucker
Salz Pfeffer

Für die Parmesan-Fächerkartoffeln:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und dicht einschneiden, aber nicht durchschneiden. Kartoffelfächer mit Butter bestreichen und im Backofen 30 Minuten garen lassen. Parmesan reiben. Zwischendurch mit Butter bestreichen und 10 Minuten vor Ende der Garzeit Parmesan bestreuen.

Für das Schweinefilet:

Das Schweinefilet abrausen und trockentupfen. Fleisch mit Speck ummanteln und Honig darüberstreichen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch 5-7 Minuten scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten garen. Zwischendurch mit Bratensaft begießen und am Ende 5-10 Minuten ruhen lassen.

Für Erdbeeren, grüner Spargel:

Die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und in feine Würfel schneiden. Basilikum abrausen, trockenwedeln und in dünne Streifen schneiden.

Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren, Essig hinzufügen und ca. 3 Minuten köcheln. Erdbeeren darin kurz erwärmen und Basilikum einrühren. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel wasche, trocken tupfen, vom unteren Teil befreien, in kleine Stücke schneiden und 5-10 Minuten in Butterschmalz in einer Pfanne braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Balsamico-Erdbeeren unterheben.

Die Balsamico-Erdbeeren mit Spargel auf Tellern anrichten, das Schweinefilet im Speckmantel dazu geben, Parmesan-Fächerkartoffeln platzieren und servieren.

Alexandra Nieder am 22. Mai 2018