

Schweine-Filet, Kartoffel-Stampf, Rosenkohl, Schalotten

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet, à 500 g	1 Bund Thymian	3 Zehen Knoblauch
200 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

3 Süßkartoffeln	100 ml Sahne	100 ml Milch
1 EL Butter	1 Muskatnuss	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

Für den Rosenkohl:

250 g Rosenkohl	1 getrocknete Chili	3 EL flüssiger Honig
Salz	Pfeffer	

Für die Schalotten:

6 Schalotten	200 ml trockener Rotwein	2 EL schwarzes Johannisbeergelee
Salz	Pfeffer	

Für das Schweinefilet:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und grob klein schneiden. Olivenöl in eine Schüssel geben, den Knoblauch und die Thymianzweige dazugeben und das Fleisch darin einlegen. Zehn Minuten einziehen lassen und das Fleisch anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne rundum anbraten und anschließend in Alufolie für 15 Minuten in den Ofen geben. Den Bratensatz aufbewahren.

Für den Stampf:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Im kochenden Wasser weichkochen und anschließend abgießen.

Süßkartoffeln im Topf lassen und mit Milch und Sahne aufgießen.

Kartoffeln zu Stampf verarbeiten und mit geriebener Muskatnuss abschmecken. Nach Bedarf ein wenig Cayennepfeffer dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter unterrühren.

Für den Rosenkohl:

Den Rosenkohl putzen und halbieren. Die Chili der Länge nach halbieren, entkernen und klein schneiden. Den Rosenkohl mit Honig und Chili vermengen und beiseite stellen. Später salzen und Pfeffern und mit dem Fleisch zusammen in der Alufolie in den Ofen geben.

Für die Schalotten:

Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Im Bratensatz anbraten und mit Rotwein ablöschen. Einkochen lassen und mit dem Gelee verfeinern. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robin Kühle am 24. September 2018