

Schweine-Filet, Shiitake-Rahm-Soße, Süßkartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

500 g Schweinefilet	$\frac{1}{2}$ Knolle Knoblauch	1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian	50 g Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

Für die Shiitake-Rahmsauce:

500 g Shiitake-Pilze	2 Schalotten	80 ml trockener Weißwein
80 ml Rinderfond	1 EL Crème-fraîche	Salz
Pfeffer		

Für den Süßkartoffel-Stampf:

2 Karotten	1 Süßkartoffel	1 EL Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Schweinefilet:

Den Ofen auf 75 Grad Umluft vorheizen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Pfanne erhitzen und Butterschmalz hinzugeben. Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in die heiße Pfanne geben. Von allen Seiten scharf anbraten und die Kräuter im Ganzen dazugeben. Knoblauchzehen abziehen mit in die Pfanne geben.

Sobald das Schweinefilet von allen Seiten braun ist, etwas mehr Butterschmalz hinzugeben und das Fleisch mit dem aromatisierten Fett übergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch danach auf ein Rost legen und für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Die Fleischpfanne für die Sauce bereitstellen. Kräuter und Knoblauch aus der Pfanne entfernen.

Für die Shiitake-Rahmsauce:

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Shiitake putzen und zurechtschneiden. Schalotten und Pilze zusammen in die Pfanne geben, in der das Fleisch gebraten wurde. In dem Bratensaft vom Fleisch beides scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen. Weißwein reduzieren lassen, dann den Fond hinzugeben, weiter reduzieren und den Pfannensatz damit lösen. Crème fraîche hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Süßkartoffel-Karotten-Stampf:

Karotten und Süßkartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf das Wasser zum Kochen bringen. Salz dazugeben und das Gemüse darin ca. 15 Minuten kochen.

Sobald das Gemüse gar ist, das Wasser abgießen. Butter zum Gemüse hinzufügen und alles mit einem Stampfer gut zerstampfen.

Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Fyn Auffarth am 15. April 2019