

Schweine-Filet, Gorgonzola-Soße, Kartoffel-Puffer, Birnen

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

2 Schweinefilets à 150 g	4 Thymianzweige	20 g Butter
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Gorgonzolasauce:

25 g Butter	3 Schalotten	20 g Mehl
100 ml Sahne	100 ml Milch	50 g Gorgonzola
1 Zitrone	1 Bund Minze	Salz
Pfeffer		

Für die Birnen:

2 reife Birnen	20 g Zucker	20 g Butter
2 Orangen		

Für die Reibekuchen:

250 g vorw. festk. Kartoffeln	2 Eier	1 reife Birne
1 Muskatnuss	Öl, Salz, Pfeffer	

Für die Deko:

30 g Walnusskerne

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Schweinefilets scharf in der Pfanne in Öl von allen Seiten anbraten. Anschließend Butter und Thymian hinzugeben und bei geringer Hitze parfümieren. Anschließend im Backofen garen lassen. Pfannensud für die Birnen aufheben.

Für die Gorgonzolasauce:

Minze abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Zitronenschale abreiben. Schalotten abziehen und fein Würfel. Butter in einem Topf erwärmen, Schalotten und Mehl mit einem Schneebesen einrühren und mit Milch ablöschen. Sahne und Gorgonzola einrühren, Zitronenschale und Minze hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Birnen:

Orangen halbieren und auspressen. Die Birnen waschen und filetieren.

Thymian aus der Fleischpfanne entfernen und Butter hinzugeben.

Birnenfilets zusammen mit Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen.

Für die Reibekuchen:

Kartoffeln schälen und auf der Reibe reiben. Die Masse kräftig mit einem Küchentuch auswringen. Öl in der Pfanne erhitzen. Eier trennen.

Birne schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffelmasse mit Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat und Birne vermengen.

Kleine Reibeküchlein in der Pfanne portionieren und knusprig auf beiden Seiten ausbacken.

Für die Deko:

Fein hacken und über das Gericht streuen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johannes Müller am 27. Mai 2019