

Schweine-Filet, Aubergine, Tomaten-Salsa, Jalapeño-Soße

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 350 g	1 EL Dijon-Senf	Erdnussöl
1 Zweig Thymian	$\frac{1}{2}$ TL Knoblauchgranulat	$\frac{1}{2}$ TL Zwiebelgranulat
$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL brauner Zucker	1 TL grobes Meersalz
$\frac{1}{2}$ TL schwarzer gemahlener Pfeffer	$\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer	

Für die gegrillte Aubergine:

1 kleine Aubergine	3 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian
1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Oregano	2 EL Pinienkerne
Salz	Pfeffer	

Für die Tomatensalsa:

100 g Kirschtomaten	1 Schalotte	1 EL heller Balsamicoessig
1 TL Honig	$\frac{1}{2}$ Limette	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Jalapeño-Sauce:

250 g Jalapeños	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Schalotte
150 g Crème fraîche	200 ml Sahne	150 ml Gemüsefond
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Schweinefilet:

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Thymian mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zucker, Paprikapulver, Zwiebel- und Knoblauchgranulat vermengen. Filet rundum mit Senf bestreichen und anschließend kräftig mit der Würzmischung einreiben. Mit Erdnussöl bepinseln.

Einige Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Filet über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 15-20 Minuten grillen, in dieser Zeit etwa alle fünf Minuten wenden. Die Kerntemperatur sollte 65 Grad haben.

Für die gegrillte Aubergine:

Thymian, Petersilie und Oregano abbrausen und trockenwedeln. Öl mit den Kräutern vermengen.

Aubergine der Länge nach halbieren und jeweils kreuzweise einschneiden. Mit dem Kräuter-Öl bestreichen. Auberginenhälften in einer Aluschale mit der Schnittfläche nach unten auf dem Grill legen, nach 10 Minuten wenden und noch weiter 10 Minuten garen.

Pinienkerne in der Pfanne rösten und über die Aubergine bestreuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tomatensalsa:

Limette auspressen und Saft auffangen. Tomaten halbieren, vom Strunk befreien und in feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Tomaten, Schalotte, Öl und Essig vermischen und alles mit Honig, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Jalapeño-Sauce:

Knoblauchzehe und Schalotte abziehen, in Würfel schneiden und in Olivenöl dünsten. Jalapeños hinzugeben und mit dem Fond und der Sahne aufkochen. Bis zur Hälfte einköcheln lassen. Danach pürieren und mit Crème fraîche und Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Middendorf am 18. Juli 2019