

Schweine-Filet im Kräuter-Pumpernickel-Kruste, Spitzkohl

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

400 g Schweinefilet	40 g Toastbrot	40 g Pumpernickel
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Ei (Eigelb)	30 g Butter	1 TL körniger Senf
2 Zweige Majoran	2 Zweige Thymian	2 Zweige Petersilie
2 Zweige Rosmarin	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Salz
Pfeffer	Pflanzenöl	

Für den Spitzkohl:

500 g Spitzkohl	10 Cherrytomaten	1 Schalotte
10 g Butter	75 g Crème fraîche	50 ml Gemüsefond
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

500 g festk. Kartoffel	2 Stiele glatte Petersilie	1 TL Kümmel
1 Lorbeerblatt	Salz	

Für das Schweinefilet:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Majoran, Thymian, Petersilie, Schnittlauch und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zusammen mit dem Pumpernickel, Toastbrot und Abrieb der Zitrone in der Küchenmaschine fein hacken.

Schalotten und Knoblauch abziehen und würfeln. In Butter glasig anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter-Brot-Mischung dazugeben. Zitrone auspressen. Zitronensaft, Senf und Eigelb miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knoblauchzehe abziehen und dazulegen und das Schweinefilet von allen Seiten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und kurz etwas abkühlen lassen.

Die Pumpernickel-Masse über die Oberseite des Filets verteilen und leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen bis das Fleisch gar und die Kruste knusprig ist. Das Filet aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Für den Spitzkohl:

Spitzkohl putzen, waschen und in breite Streifen schneiden. Tomaten waschen, putzen und halbieren. Schalotte abziehen und in grobe Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte und Spitzkohl darin andünsten. Mit Fond ablöschen und 5 Minuten garen.

Crème fraîche und Tomaten zufügen und weitere 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. In kochendem Salzwasser mit Kümmel und Lorbeerblatt ca. 20 Minuten garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Über die Kartoffeln streuen und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Siber Daller am 22. Juli 2019