

Schweine-Filet, Portweinjus, Rosenkohl, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

2 Schweinefilets à 200 g	1 Zweig Rosmarin	4 EL trockener Weißwein
1 TL Honig	4 EL dunkler Balsamicoessig	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Süßkartoffelpüree:

2 große Süßkartoffeln	1 Schalotte	50 g Butter
1 Muskatnuss	350 ml Kokosmilch	1 TL Currypulver
1 TL Cayennepfeffer	Salz	

Für die Portweinjus:

4 Schalotten	1 EL Balsamico	250 ml Portwein
200 ml Kalbsfond	2 EL Butter	1 EL Rohrzucker
Salz		

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	$\frac{1}{2}$ EL Butter	1 EL Semmelbrösel
1 Muskatnuss	Salz	

Für die Garnitur:

4 Zweige Rosmarin	1 EL Crema di Balsamico	1 Hand essbare Blüten
-------------------	-------------------------	-----------------------

Für das Schweinefilet: Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wein, Honig und Balsamicoessig mischen. Filet in Öl anbraten und 10 Minuten sanft weiter garen. Rosmarinnadeln dabei überstreuen und nach und nach das Weißwein-Balsamico-Honig Gemisch angießen und einkochen lassen.

Für das Süßkartoffelpüree: Süßkartoffeln schälen und in 1x1cm große Würfel schneiden. In kochendes Salzwasser geben und ca. 15 Minuten kochen, bis die Süßkartoffeln sehr weich sind. Anschließend in ein Sieb abschütten.

Schalotten abziehen und in sehr kleine Würfel schneiden. Topf erhitzen und 20 g der Butter darin schmelzen lassen. Schalotten darin anschwitzen bis sie glasig sind. Etwas Currypulver mit anschwitzen und ungefähr die Hälfte der Kokosmilch zugeben. Kurz aufkochen lassen, Süßkartoffeln zugeben und mit einem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten. So viel Kokosmilch zugeben, bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Evtl. den Rest Butter hinzufügen.

Für die Portweinjus: Schalotten abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Butter und einer Prise Salz in einem Topf bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten dünsten. Zucker dazugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Mit Balsamico und Portwein ablöschen und einkochen lassen, 80 ml Kalbsfond dazugeben und wieder reduzieren lassen. Der gesamte Kalbsfond und die gesamte Menge Portwein sollten reduziert werden.

Für den Rosenkohl: Rosenkohl blanchieren. Butter in einem Topf erhitzen und Rosenkohl darin angehen lassen. Mit Salz und Muskat würzen. Semmelbrösel zufügen und weiter braten, bis diese etwas Farbe genommen haben.

Für die Garnitur: Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jonas Lang am 03. Februar 2020