

# Schweine-Filet, Curry-Sahne-Soße, Kartoffel-Plätzchen

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

400 g Schweinelende	12 Scheiben Bacon	125 ml Sahne
100 g Crème-fraîche	1 EL Tomatenmark	1 EL mittelscharfer Senf
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1-2 TL Currypulver	1 Prise Zucker
1 Prise Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

### Für die Kartoffelplätzchen:

2 große Kartoffeln	1 Ei	1 EL Mehl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für den Rosenkohl:

400 g Rosenkohl	Butter	1 Prise Zucker
Muskat	Salz	Pfeffer

### Für das Schweinefilet:

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Filet von Sehnen und Fett befreien und in ca. 1-2 cm dicke Medaillons schneiden. Die Medaillons dünn mit Senf bestreichen. Eine Salz-Pfeffer- Mischung in einer Schale vorbereiten und die Medaillons drin wenden. In Speck einwickeln und in eine Auflaufform legen.

In einer Schüssel Sahne, Crème fraîche und Tomatenmark mit einem Schneebesen verrühren. Petersilie hacken und 2 EL unterheben. Mit Curry, Cayennepfeffer und einer guten Prise Salz und Zucker abschmecken. Sauce zu den Medaillons in die Auflaufform gießen.

Auflaufform in den Ofen schieben und für 20 -25 min. backen.

### Für die Kartoffelplätzchen:

Die Kartoffeln schälen und grob reiben.

Ei trennen und das Eigelb zusammen mit dem Mehl zu den geriebenen Kartoffeln geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen. Den Kartoffelteig mit einem Esslöffel portionieren, so dass kleine Plätzchen entstehen und in die Pfanne geben. Plätzchen auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.

### Für den Rosenkohl:

Die äußeren, evtl. etwas welken Blätter des Rosenkohls entfernen und die Strünke kürzen.

Den geputzten Rosenkohl in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und etwas Salz einstreuen. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze bissfest garen. Das Wasser nach dem Garen abgießen und den Rosenkohl in einem Sieb abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Rosenkohl hineingeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Gut durchschwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Rönnau am 06. April 2020