

# Schweine-Filet, Pfifferlingen, Gemüse, Kartoffel-Stroh

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet	500 ml Kalbsfond	5 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

### Für den Specksud:

6 Scheiben Bacon	2 cm Ingwer	200 ml Kalbsfond
5 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer

### Für die Pfifferlinge:

100 g Pfifferlinge	2 Zweige Petersilie	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Julienne:

$\frac{1}{2}$ kleiner Hokkaido-Kürbis	3 grüne Bohnen	
---------------------------------------	----------------	--

### Für das Kürbis-Kartoffel-Stroh:

$\frac{1}{2}$ kleiner Hokkaido-Kürbis	1 vorw. festk. Kartoffel	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

<b>Für den Speckchip:</b>	5 Scheiben Bacon	
---------------------------	------------------	--

### Für das Schweinefilet:

Das Schweinefilet, waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und auf das Fleisch legen.

Schweinefilet zusammen mit Thymian in Klarsichtfolie fest einrollen. Fond zum Kochen bringen, dann die Temperatur reduzieren, sodass der Fond nur noch siedet. Das Filet im heißen, siedenden Fond ca. 20-25 Minuten gar ziehen lassen. Fleisch anschließend aus dem Fond nehmen, warmhalten und ruhen lassen. Vor dem Servieren die Folie entfernen und das Fleisch in Tranchen schneiden.

### Für den Specksud:

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Ingwer schälen. Kalbsfond mit Bacon, Thymian und Ingwer aufkochen und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Durch ein feines Haarsieb in einen kleinen Topf gießen und warm halten.

### Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge putzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Pilze in der heißen Pfanne mit Öl mit Petersilie kross braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Julienne:

Kürbis putzen und in dünne Julienne hobeln. Bohnen putzen und schräg in 1 cm große Stücke schneiden. Gemüsejulienne in demselben Kalbsfond ca. 1 Minute blanchieren, in dem auch das Schweinefilet pochiert wurde.

### Für das Kürbis-Kartoffel-Stroh:

Kürbis putzen und in dünne Julienne hobeln. Kartoffel schälen und ebenfalls dünne Julienne herstellen. Öl in einem Topf erhitzen und Kürbis- und Kartoffeljulienne darin knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Speckchip:

Pfanne erhitzen, Baconscheiben in die Pfanne legen, mit Backpapier bedecken, mit einem Topf beschweren und kross braten. Anschließend die Speckscheiben auf Küchenpapier entfetten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriele Blum am 01. Oktober 2020