

Schweine-Filet mit Champignon-Rahm-Soße und Radieschen

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

500 g Schweinefilet,	3 Knoblauchzehen	1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	1 TL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Champignon-Rahmsauce:

400 g braune Champignons	1 Knoblauchzehe	50 g kalte Butter
350 ml Sahne	100 ml Weißwein	3 TL Dijon-Senf
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund krause Petersilie	1 TL Speisestärke
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für die Radieschen:

1 Bund Radieschen, mit Grün	1 Zitrone	100 g Butter
2-3 TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
1 TL Paprikapulver	2-3 EL Mehl	600 ml Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Schweinefilet: Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet scharf von allen Seiten darin anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen ca.

20 bis 25 Minuten garen. Anschließend das Fleisch zurück in die Pfanne geben und mit Butter, Rosmarin und Knoblauch für 1 bis 2 Minuten arosieren. Fleisch mit ausreichend Pfeffer und Salz würzen. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

Für die Champignon-Rahmsauce: Champignons putzen, vierteln und in etwas Sonnenblumenöl anrösten.

Knoblauch abziehen und pressen. Nachdem die Pilze gebräunt sind, salzen und mit Knoblauch und Senf abschmecken. Kurz weiter anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen. Anschließend Sahne angießen und einkochen lassen. Vor dem Servieren kalte Butter einrühren und bei Bedarf mit etwas aufgelöster Stärke andicken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Sauce rühren.

Für die Radieschen: Radieschen waschen, trockentupfen und vom Grün befreien.

Radieschengrün hacken. Butter in einer Pfanne auslassen und die Radieschen in der zerlassenen Butter für ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit dem Radieschengrün vermengen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Radieschen mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Kartoffelwürfel: Kartoffeln schälen, in gleich große (ca. 2x2 cm) Würfel schneiden und blanchieren. Öl in einem Topf erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, Kartoffeln mit Mehl bestäuben und in das Öl geben. Ca. 5 bis 7 Minuten ausfrittieren, bis die Kartoffeln anfangen, goldgelb zu werden. Kartoffeln aus dem Öl nehmen, auf Küchenpapier abtropfen und etwas abkühlen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kartoffelwürfel mit Petersilie, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maurice Reinhard am 05. Mai 2021