

Schweine-Filet mit Kräuter-Kruste in Pfeffer-Soße

Für zwei Personen

Für die Kräuterkruste:

1 altbackenes Brötchen	1 Knoblauchzehe	4 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	4 Zweige glatte Petersilie	4 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Schweinefilet:

600 g Schweinefilet	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
2 EL Butter	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Pfeffersauce:

1 Schalotte	50 g Butter	100 ml Sahne
100 ml dunkler Wildfond	5 cl trockener Weißwein	2 cl Cognac
1 TL grüner Pfeffer	Salz	

Für das Püree:

250 g Petersilienwurzel	50 g Butter	50 ml Sahne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Spitzkohlgemüse:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	2 EL Butter	Muskatnuss , Salz, Pfeffer
-------------------------	-------------	----------------------------

Für die Kräuterkruste: Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Thymian, Rosmarin und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Brötchen reiben. Kräuter, Knoblauch und geriebenes Brötchen mixen.

Butter dazugeben und alles mixen. Salzen und pfeffern. Die Masse zwischen Backpapier ausrollen und kaltstellen.

Für das Schweinefilet: Schweinefilet parieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Knoblauch andrücken und zusammen mit dem Rosmarin in die Pfanne geben. Butter dazugeben und das Filet immer wieder mit der aromatisierten Olivenöl-Butter-Mischung übergießen.

Filet in den Ofen geben und mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur messen. Fleisch bei 56 Grad aus dem Ofen nehmen.

Den Ofen auf 220 Grad Grillfunktion einstellen.

Kräuterkruste auf das Schweinefilet geben und im heißen Ofen auf der obersten Schiene gratinieren. Filet bei 61 Grad Kerntemperatur aus dem Ofen nehmen.

Für die Pfeffersauce: Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Dafür die Pfanne verwenden, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde.

Pfefferkörner und Cognac dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Fond bis auf das Minimum reduzieren und dann mit der Sahne auffüllen. Etwas einkochen lassen und mit Salz abschmecken.

Für das Püree: Petersilienwurzel schälen und in Salzwasser weichkochen. Sahne in einen Topf geben, etwas Muskatnuss hineinreiben sowie Salz und Pfeffer dazugeben.

Weichgekochte Petersilienwurzel abgießen und unter Zugabe der Sahne-Mischung stampfen. Butter unterrühren, final abschmecken und schließlich durch ein Sieb drücken.

Für das Spitzkohlgemüse: Spitzkohl waschen, in feine Streifen schneiden und kurz in gesalzenem Wasser blanchieren. Danach in Butter dünsten und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Neel Nissen am 19. September 2022