

# Schweine-Filet im Speckmantel mit Zwiebel-Minz-Salat

**Für zwei Personen**

**Für den Salat:**

1 Gemüsezwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	50 ml Geflügelfond	1 TL Limettensaft
1 EL Speiseöl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

**Für das Schweinefilet:**

200 g Schweinefilet	6 Sch. Schwarzwälder Schinken	50 ml trockener Weißwein
4 EL Geflügelfond	10 g kalte Butter	Öl, 2-3 TL Öl
$\frac{1}{4}$ TL Puderzucker	Salz , Pfeffer	

**Für die Süßkartoffel-Spalten:**

1 Süßkartoffel	Sonnenblumenöl	grobes Steinsalz
1 EL scharfes Paprikapulver		

**Für den Salat:**

Die Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden, mit Salz bestreuen und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Zwiebelringe in ein Sieb geben, kurz mit Wasser abbrausen und abtropfen lassen.

Jeweils die Hälfte von den Kräutern bei Seite stellen.

Fond mit den restlichen Kräutern, dem Limettensaft und dem Öl in einen Rührbecher geben. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und mit einem Stabmixer pürieren. Anschließend die bei Seite gestellten Kräuter unterrühren. Kräuterpaste mit den Zwiebelringen mischen und nochmals würzen.

**Für das Schweinefilet:**

Schweinefilet in sechs Scheiben schneiden und zwischen zwei Lagen geölter Folie legen. Mit dem Plattiereisen zu dünnen Scheiben klopfen.

Fleischscheiben mit Schinken umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch anbraten. Herausnehmen und warmhalten. Das Öl mit einem Küchentuch aus der Pfanne tupfen. Puderzucker hineingeben und hell karamellisieren. Mit dem Wein ablöschen und einköcheln lassen. Erst Fond, dann die kalte Butter zu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Süßkartoffel-Spalten:**

Süßkartoffel schälen und würfeln, anschließend in heißem Öl frittieren.

Steinsalz mörsern und mit Paprikapulver vermengen. Süßkartoffel herausnehmen, in eine Schüssel geben und kräftig würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Florian am 29. November 2022