

Schweine-Filet, Pilz-Rahmsoße, Herzoginkartoffeln

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

400 g Schweinefilet	2 EL Butterschmalz	1 TL edelsüß. Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für die Champignonrahmsauce:

400 g weiße Champignons	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
200 ml süße Sahne	100 ml Geflügelfond	50 ml Weißwein
Öl	1 TL Maisstärke	

Für die Hergozinkartoffeln:

500 g mehlig. Kartoffeln	4 Eier	2 EL Butter
Muskatnuss	Salz	

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Kopfsalat	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
20 ml Tafelessig	3 EL neutrales Öl	10 g Schnittlauch
10 g glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL edelsüß. Paprikapulver	2 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Schweinefilet:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet von überschüssigem Fett und der Silberhaut befreien, falls erforderlich. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und in eine heiße Pfanne mit Butterschmalz geben. Von allen Seiten anbraten. Danach in Alufolie einwickeln und im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 59 Grad weitergaren. Anschließend aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren mehrere Minuten ruhen lassen. Das Fleisch in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Champignonrahmsauce:

Champignons in der Pfanne, in der zuvor das Fleisch angebraten wurde, anbraten. Öl dazugeben, damit die Pilze nicht verbrennen. Schalotten abziehen, würfeln und nach 3 Minuten zu den Champignons geben.

Knoblauch abziehen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Diese nach weiteren 2 Minuten in die Pfanne dazugeben. Alles zusammen bei großer Hitze eine weitere Minute anbraten lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit dem Weißwein und Geflügelfond ablöschen. Die Sauce nun 5 Minuten einkochen lassen, dann die Sahne hinzugeben. Hierbei leicht die Hitze reduzieren und bis zum Servieren weiter köcheln lassen. Falls die Sauce noch zu dünn ist, kann sie mit etwas Stärke abgebunden werden. Hierfür die Stärke in etwas Leitungswasser auflösen und in die kochende Sauce einrühren.

Für die Hergozinkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend 15 Minuten kochen, bis sie weich sind, durch eine Kartoffelpresse drücken.

Eier trennen und drei Eigelbe und Butter unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.

Aus der Masse lassen sich 20 Herzoginkartoffeln herstellen. Diese vor dem Backen mit dem verbliebenen Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.

Für den Salat:

Salat in mundgerechte Stücke zupfen. Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Schalottenwürfel in eine große Schüssel geben. Essig, Zucker, Paprikapulver, Zitronensaft und etwas Leitungswasser dazugeben und alles so lange verrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und Schnittlauch kleinhacken und ebenfalls dazugeben.

Salat mit dem Dressing mischen und für wenige Minuten marinieren. Kurz vor dem Servieren das Öl hinzugeben und nochmals mischen.

Lena Werthmann am 08. Mai 2025