

Schweine-Filet unter der Pilz-Kruste mit Bayrisch-Kraut

Für 4 Personen

1 Schalotte	100 g gemischte Speisepilze	3 Stängel glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	1 Bio-Zitrone	70 g Butter
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	4 Scheiben Toastbrot
3 Eigelbe	1 Weißkohl	1 EL Schweineschmalz
50 g feine Speckwürfel	1 Prise Kümmel, gemahlen	Zucker
100 ml Weißbier	1 Schweinefilet 650 g	1 EL Sonnenblumenöl
100 ml Bratensoße		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Heißluft 170 Grad) vorheizen. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Pilze putzen und fein hacken. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zitrone heiß abspülen, trocken und etwas Schale abreiben. Die Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Knoblauchzehe schälen und im Ganzen mit dazugeben. Pilze ebenfalls zugeben und andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze solange dünsten, bis die Flüssigkeit in der Pfanne komplett verdunstet ist. Die Kräuter und etwas Zitronenschale zugeben und abschmecken. Die Knoblauchzehe entfernen, die Pilze auf Küchenkrepppapier geben und auskühlen lassen. Vom Toastbrot die Rinde entfernen, das Brot mit einer Küchenreibe oder einem Cutter zu feinen Bröseln reiben. 50 g Butter schaumig rühren, nach und nach die Eigelbe unterrühren, die abgekühlte Pilzmasse zugeben und mit den Brotbröseln die Masse binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kohl vierteln, den Strunk entfernen und die Kohlviertel in Rauten schneiden. Schmalz in einem Topf erhitzen, Kohl und Speckwürfel darin anschwitzen. Mit Salz, Kümmel und Zucker würzen und so lange anschwitzen, bis es Wasser zieht. Dann mit Weißbier aufgießen und ca. 20 Minuten schmoren lassen. Kurz vor dem Servieren mit 1 EL Butter binden und abschmecken. Schweinefilet in 8 Medaillons von ca. 80 g schneiden. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Dann die Fleischscheiben auf ein Backofengitter setzen, mit der Pilzmasse bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 5-8 Minuten garen. Herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Grillfunktion des Backofens einschalten und kurz vor dem Servieren die Fleischstücke mit der Pilzmasse goldgelb übergrillen. Die Soße in einem Topf erwärmen. Das Kraut mittig auf den Tellern anrichten, darauf die Fleischscheiben setzen und etwas Soße angießen. Dazu passen Semmelknödel oder Spätzle.

Karlheinz Hauser Montag, 08. November 2010