

## Schweine-Filet mit süß-sauren Kirschen

### Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, halbfest	Salz	250 g Kirschen
1 Schalotte	3 EL Olivenöl	1 EL Zucker
3 Pfefferkörner	2 Korianderkörner	1 EL Apfelessig
2 EL Butterschmalz	1 Schweinefilet (600 g)	Pfeffer

Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Die Kirschen entsteinen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, die Kirschen zugeben, mit dem Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Bei mittlerer Hitze den Saft der Kirschen auskochen. Pfeffer- und Korianderkörner im Mörser zerstoßen. Kirschen mit Essig ablöschen, mit Koriander und grob gemahlenem Pfeffer würzen. Alles solange köcheln, bis die Flüssigkeit sirupartig eingekocht ist. Die gekochten Kartoffeln in Späne hobeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln auf dem Pfannenboden verteilen, nicht zusammendrücken, insgesamt sollte das Rösti locker bleiben. Von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schweinefilet in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten je ca. 3 Minuten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf Tellern anrichten, mit den Kirschen überziehen und Rösti dazu reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 9. Juni 2011