

Schweine-Filet mit Spitzkohl-Lasagne und Altbier-Soße

Für 4 Personen

Für die Lasagne:

1 Spitzkohl	50 g Frühstücksspeck	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 EL Butter	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat	6 Scheiben Roggenbrot	

Für das Schweinefilet:

500 g Schweinefilet	1 EL Senfsaat	$\frac{1}{2}$ EL Schwarzkümmel
$\frac{1}{4}$ Bund Blattpetersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Kerbel	

Für die Altbiersauce:

200 ml Altbier	200 ml dunkle Fleischbrühe	2 EL kalte Butter
Salz, Pfeffer		

Für die Spitzkohl-Brot-Lasagne Den Spitzkohl putzen halbieren und den Strunk herausschneiden. Spitzkohl in sehr feine Streifen schneiden. Den Speck fein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Speck in einer Pfanne knusprig auslassen. Butter in einer zweiten, großen Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Spitzkohl, die Sahne und den Speck zugeben und alles einkochen lassen. Mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Aus dem Roggenbrot mit einem Metallausstecher (Durchmesser ca. 6 cm. Die Ausstecher auch als Form für die Lasagne benutzen. Gebraucht werden 4 Stück) 12 Scheiben ausstechen Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Metallringe leicht buttern und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Jeweils eine Scheibe Brot als Boden in den Metallring legen. Etwas Spitzkohlmasse einfüllen, erneut eine Scheibe Brot darauf legen, wieder mit Spitzkohlmasse füllen und mit der dritten Brotscheibe abschließen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle vier Lasagne-Ringe fertig sind. Spitzkohllasagne auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Für das Filet Die Sehnen und Silberhäute des Filets entfernen. Senfsaat und Schwarzkümmel in einer Pfanne ohne Fett rösten und fein mörsern. Petersilienblättchen und Kerbel abzupfen und sehr fein hacken. Mit pürierten Gewürzen mischen. Das Filet in der Kräutermischung wälzen. Dann in Frischhaltefolie, anschließend in Aluminiumfolie fest einrollen. In einem flachen Topf Wasser erhitzen Fleisch hineingeben und etwa 25 Minuten pochieren (bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 65 Grad (Bratenthermometer) hat. Für die Altbiersauce In der Zwischenzeit Bier und Brühe in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Die Butter langsam einrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lasagne aus dem Ofen nehmen und mit den Metallringen auf vorgewärmte Teller setzen, Metallring vorsichtig entfernen. Das Schweinefilet auspacken, in Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Teller anrichten. Sauce darüber träufeln.

Michael Kempf am 29. November 2013