

Schweine-Filet mit Dörrpflaumen und Kartoffel-Klößen

Für 2 Personen

250 g Kartoffeln (mehlig.)	Salz	350 g Schweinefilet
100 g Dörrpflaumen	Pfeffer	1 Zweig Rosmarin
2 EL Butterschmalz	10 Blätter Rucola	3 Stängel glatte Petersilie
25 g Mehl	1 Ei	2 EL Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Kartoffelklößen Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Das Schweinefilet am dicken Ende mit einem dicken Kochlöffelstiel oder einem Wetzstahl bis nach hinten zum dünn auslaufenden Ende eindrücken. So schafft man der Länge nach genügend Raum, um die Dörrpflaumen hineinzudrücken. Die Dörrpflaumen halbieren, entsteinen und kräftig mit Pfeffer würzen, evtl. etwas klein schneiden. Das Filet mit den Dörrpflaumen füllen. Mit dem Rosmarinzweig (oder einem Zahnstocher) die Füllöffnung verschließen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten anbraten, dann in den Ofen geben und ca. 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit die gekochten Kartoffeln pellen, gut ausdampfen lassen. Rucola und Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl unter die Kartoffelmasse mischen, das Ei untermengen. Gehackte Kräuter mit der Kartoffelmasse mischen. Ist der Teig noch nicht fest genug, noch etwas Mehl unterarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Klößen formen und in siedendem Salzwasser gar ziehen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Das gegarte Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz in Alufolie einpacken und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Gegarte Klößen in einer Pfanne mit 2 EL Butter schwenken. Das Fleisch vorsichtig auspacken und den ausgetretenen Fleischsaft auffangen. Das Fleisch aufschneiden, mit dem Fleischsaft beträufeln und mit den Kartoffelklößen servieren.

Vincent Klink am 06. November 2014