

Schweine-Filet-Spieß mit Pfeffer-Soße

Für 4 Personen

Für die Spieße:

4 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie	4 EL Olivenöl
80 g roh geräucherter Speck	450 g Schweinefilet	Salz
Pfeffer	1 EL scharfer Senf	4 Schaschlikspieße
20 ml Cognac	20 ml Madeira	30 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt	400 ml Geflügelbrühe	50 g Crème-fraîche
50 g Sahne	3 EL grüner Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

4 Kartoffeln	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
--------------	---------------	---------------

Die Schalotten schälen und fein schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Hälfte der Schalotten darin glasig anschwitzen.

Petersilie untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen.

Den Speck in 1/2 cm dicke Scheiben, dann quer in 3 cm breite Streifen schneiden.

Schweinefilet in 4 cm große Würfel schneiden.

Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen und in den Petersilienschalotten wenden. Dann die Fleischwürfel abwechselnd mit den Speckstreifen auf die Schaschlikspieße (pro Person 1 Spieß) aufstecken.

Für die Kartoffelwürfel die Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kartoffelwürfel bei mittlerer Temperatur ca. 15 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Spieße darin von allen Seiten kräftig anbraten, dann einen Deckel auf die Pfanne geben, diese vom Herd nehmen und das Fleisch ziehen lassen.

Für die Sauce in einer Sauteuse restliches Olivenöl erhitzen und die restlichen Schalotten darin anschwitzen. Mit Cognac, Madeira und Weißwein ablöschen, Lorbeerblatt zugeben und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen.

Dann Geflügelbrühe zugeben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen.

Den Bratensaft, der sich in der Fleischpfanne gebildet, zur Sauce gießen

Unter die Pfeffersauce Crème fraiche und Sahne rühren, grünen Pfeffer zugeben und abschmecken.

Die Spieße in der Sauce nochmals aufwärmen und anrichten. Dazu die gebratenen Kartoffelwürfel servieren.

Vincent Klink am 01. März 2018