

Meerrettich-Kartoffeln mit Balsamico-Filet und Tomaten

Für 4 Personen :

700 g Schweinefilet am Stück	2 EL Olivenöl	600 g festk. Kartoffeln
100 ml Sahne	3 EL Sahnemeerrettich	1/2 Wasabipaste
1 rote Paprikaschote	100 g weiße Zwiebel	100 g Zucchini, gewürfelt
100 g passierte Tomaten	5 EL süße ChilisaUCE	1 TL frischer Ingwer, gerieben
2 EL weißer Balsamicoessig	Salz	Pfeffer

Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen, dann rundherum in einer Pfanne in Olivenöl scharf anbraten. Das Fleisch auf einen Gitterrost legen und im vorgeheizten Backofen bei 90°C (Ober-/Unterhitze) fertig garen. Bratpfanne beiseite stellen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Sahne, Sahnemeerrettich, Wasabipaste, Salz und Pfeffer aufkochen.

Kartoffelwürfel abgießen und mit der Meerrettichsauce vermengen. In derselben Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, die Gemüsewürfel anbraten. Die passierten Tomaten zugeben und aufkochen.

Mit ChilisaUCE und Ingwer würzen und den Balsamicoessig hinzufügen.

Das süß-saure Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Meerrettich-Kartoffeln in der Mitte der Teller platzieren, Schweinefilet in Scheiben schneiden und mit dem süß-saurem Gemüse auf den Kartoffeln arrangieren.

Christian Henze am 05. Oktober 2018