Schweine-Filet mit Topinambur und Rotkohl-Rettich-Salat

Für 4 Personen

Für das Selleriepüree:		
400 g Sellerie	200 ml Sahne	200 ml Bouillon
Salz, Pfeffer		
Für die Filets:		
8 Schweinefilets à 90 g	Salz, Pfeffer	2 EL Keimöl
100 g Blattspinat	1 TL Rosamarinnadeln	100 g Pecorino
50 g Butter	50 g Mascarpone	50 g Semmelbrösel
Für die Sauce:		
100 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	100 ml Rotwein
100 ml Portwein	1 EL eiskalte Butter	Salz, Pfeffer
Für die Topinambur-Chips:		
2 große Topinambur	200 ml Pflanzenöl	

Den Sellerie putzen und in Würfel schneiden. Mit Sahne und Bouillon in einen Topf geben und in reichlich einer halben Stunde weich kochen.
In der Zwischenzeit die Schweinefilets mit Salz und Pfeffer würzen.
Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch auf beiden Seiten anbraten, herausnehmen und bei 90 °C im vorgeheizten Backofen 20 Minuten nachgaren lassen.
Den Blattspinat waschen, kurz in Salzwasser blanchieren, abgießen und fein hacken. Rosmarinnadeln hacken und mit Spinat, Pecorino, Butter, Mascarpone und Semmelbröseln mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den gekochten Sellerie fein pürieren und in einer Pfanne einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken und im Bratensatz der Filets anschwitzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und gut einkochen lassen. Die Sauce mit eiskalter Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Schweinefilets aus dem Ofen nehmen, mit der Spinat-Käse-Mischung bestreichen, in eine feuerfeste Form legen und im vorgeheizten Backofen (Grillstufe) 5 Minuten gratinieren.
Die Topinambur waschen und fein hobeln, in heißem Öl frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
Die Schweinefilets mit der Sauce anrichten, mit dem Selleriepüree und den Topinambur-Chips servieren.

Christian Henze am 29. März 2019