

Lackiertes Schweine-Filet, Frühling-Gemüse, Kerbel-Butter

Für 2 Personen

1 Schweinefilet à 500 g	1 Bund Frühlingslauch	1 Schalotte
1 EL Speisestärke	125 g Möhren	125 g Zuckererbsen
1 Kohlrabi	100 ml Schlagsahne	50 ml Sojasoße
50 ml Kalbsfond	25 ml trockener Weißwein	125 ml Gemüsefond
125 ml Geflügelfond	1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Thymian
1 Zweig Salbei	1 Bund Kerbel	80 g Butter
1 TL Honig	Pflanzenöl	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Lack die Sojasoße, den Kalbsfond und den Honig in einem Topf aufkochen und mit der Stärke so lange binden, bis der Lack eine sirupartige Konsistenz hat. Für das Schwein das Filet von Sehnen befreien, waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten. Anschließend für sechs Minuten in den Backofen geben und garen lassen. Danach den Backofen auf 75 Grad herunter schalten, das Schweinefilet in Alufolie wickeln und weitere zehn Minuten ruhen lassen. Für das Frühlingsgemüse die Möhren und den Kohlrabi schälen und in beliebige Formen schneiden. Zwei Esslöffel Butter mit etwas Salz und Zucker erhitzen, mit dem Geflügelfond ablöschen und einen Zweig Petersilie dazugeben. Darin die Möhren und den Kohlrabi zugedeckt etwa zehn Minuten schmoren. Den Frühlingslauch putzen und in Stifte schneiden. Die Erbsen, den Lauch und den Spargel separat blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die übrige Petersilienblätter abzupfen und klein schneiden. Abschließend das blanchierte Gemüse zum geschmortem Gemüse geben und mit der Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet aus dem Backofen holen, mit einem Teelöffel Butter, dem Thymian und dem Salbei in einer Pfanne nachschwenken, anschließend mit dem Lack einstreichen und im Backofen erneut bei Oberhitze kurz ein wenig gratinieren lassen. Für die Kerbelbutter die Kerbelblätter abzupfen und klein hacken. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Gemüsefond auffüllen. Das Ganze bis auf ein Drittel reduzieren lassen und mit 100 Milliliter Sahne auffüllen. Abschließend mit dem Stabmixer den Kerbel mit der Butter einmontieren, schaumig schlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet mit dem Frühlingsgemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. Februar 2012