

# Schweine-Filet mit Dörrpflaumen, Rosenkohl-Blättern

## Für zwei Personen

1 Schweinefilet, Iberico	1 EL Speckwürfel	6 Rosenkohl
100 g Dörrpflaumen, ungeschwefelt	2 EL Walnüsse	1/2 Bund glatte Petersilie
3 EL Geflügelfarce	4 EL dunkle Schweineglace	2 EL Sahne, 33%
Lebkuchengewürz	Olivenöl, Butter	Meersalz, Pfeffer

Den Backofen auf 85 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und eine Tasche hineinschneiden. Die Walnüsse grob hacken und mit der Geflügelfarce vermengen. In die Dörrpflaumen ein Loch schneiden. Die Farcemischung in eine Spritztülle geben und die Pflaumen mit der Mischung füllen. Das Filet mit den gefüllten Pflaumen füllen. Das Fleisch anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Butter und Olivenöl erhitzen und das Filet darin von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Bei dem Rosenkohl den Strunk abschneiden und die Blätter lösen. Die Rosenkohlherzen zur Seite legen. Die Blätter in dem kochenden Wasser blanchieren und anschließend kurz in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Die Rosenkohlherzen ebenfalls in das kochende Salzwasser geben, gar kochen lassen und abschrecken. Die Herzen zusammen mit der Sahne und einigen Speckwürfeln in einen Topf geben und aufkochen. Die Mischung anschließend in einen Mixer geben und pürieren. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rosenkohlblätter zusammen mit den übrigen Speckwürfeln darin anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce die Schweineglace zusammen mit einer Prise Lebkuchengewürz in einem kleinen Topf erhitzen und reduzieren. Anschließend mit etwas kalter Butter binden. Das Filet aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Das Rosenkohlpüree in einen Spritzbeutel geben und auf den Teller spritzen. Die Blumenkohlblätter ebenfalls zusammen mit dem Fleisch auf dem Teller anrichten. Die Sauce darüber geben und servieren.

Nelson Müller am 30. November 2012