

# Schweinefilet, Pfeffer-Mantel, Portwein-Jus, Gemüse-Rösti

**Für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

1 Schweinefilet à 200 g                      25 g Butterschmalz                      3 TL Bunter Pfeffer

Meersalz

**Für den Portweinjus:**

1 Schalotte                                      60 g kalte Butterwürfel                      50 ml Portwein

200 ml Kalbsjus                              1 Zweig Thymian                              Stärke

Salz    Pfeffer

**Für die Gemüserösti:**

100 g festk. Kartoffeln                      10 g Lauch                                      20 g Karotten

20 g Staudensellerie                              1 Ei     $\frac{1}{2}$  TL feine Speisestärke

Muskatnuss                                      Salz    Pfeffer

**Für den Schwarzwurzelsalat:**

100 g Schwarzwurzeln                              10 g Staudensellerie                              10 g Karotte

10 g Lauch                                      10 g Schnittlauch                              10 ml Weißer Balsamessig

30 ml Rapsöl                                      10 ml Geflügelfond                              1 Msp. Xanthan

1 EL Blütenhonig                                      Salz    Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Schweinefilet mit Butterschmalz in einer Pfanne scharf anbraten. Pfeffer schroten und das Fleisch in dem Schrot wälzen. Im Ofen garen, anschließend salzen, ruhen lassen und aufschneiden.

Für den Portweinjus Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. In 10 Gramm Butter anschwitzen und mit Portwein ablöschen. Etwas reduzieren, Kalbsjus dazugeben, Thymian einlegen und so lange einkochen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Mit Stärke abbinden und 50 Gramm kalte Butterwürfel einschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb schütten.

Für die Gemüserösti Kartoffeln schälen und in dünne Streifen hobeln. Restliches Gemüse ebenfalls in dünne Streifen hobeln und mit Kartoffelstreifen mischen. Ei trennen, Eigelb und Stärke zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In heißem Öl kleine Rösti ausbacken.

Für den Schwarzwurzelsalat aus Balsamessig, Rapsöl, Geflügelfond, Xanthan, Honig, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren. Schwarzwurzel schälen und in schräge Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser bissfest kochen, aus dem Wasser nehmen und in der Vinaigrette einlegen. Sellerie und Karotte schälen, gemeinsam mit dem Lauch würfeln, ebenfalls blanchieren und mit geschnittenem Schnittlauch zu dem Salat geben.

Das rosa gebratene Schweinefilet im Pfeffermantel mit Portweinjus, Gemüserösti und Schwarzwurzelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 08. Januar 2016