

Schweine-Filet mit Waldmeister-Spargel, Mohn-Hollandaise

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1 EL Marillenmarmelade	4 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Mohn-Hollandaise:

1 Schalotte	1 Zitrone	1 Ei
250 Butter	100 ml Weißwein	100 ml Weißweinessig
15 g Mohn	Salz	10 Pfefferkörner
Pfeffer		

Für den Spargel:

300 g Spargel	1 Zitrone	1 EL Butter
1 EL Marillenmarmelade	2 Zweige Waldmeister	½ Vanilleschote
Butter	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

frische Wildkräuter

Für das Schweinefilet: Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Schweinefilet waschen, trockentupfen, parieren und von allen Seiten in Öl scharf anbraten. Im Ofen warmhalten.

Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kurz vor dem Servieren etwas Butter, Knoblauch und Marillenmarmelade sowie die Kräuter in die Pfanne des Fleisches geben und damit das Fleisch arrosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mohn-Hollandaise: Schalotte abziehen, fein würfeln und in einen Topf geben.

Pfefferkörner, etwas Salz, Weißwein und Essig zugeben und so lange einkochen, bis die Flüssigkeit auf ca. 1/3 reduziert ist. Reduktion durch ein feines Sieb geben und abkühlen lassen.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Butter im Topf schmelzen lassen und auf ca. 60 Grad temperieren.

Ei trennen und das Eigelb in der Reduktion schaumig aufschlagen, dann die flüssige Butter erst tröpfchenweise und dann in dünnem Strahl unter die Reduktion schlagen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mohn anrösten und zugeben.

Für den Spargel: Zitrone waschen, trockentupfen und drei Scheiben herunter schneiden.

Spargel schälen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen, reichlich Zucker, etwas Salz und Butter sowie die Zitronenscheiben zugeben und zum Sieden bringen.

Spargel ca. 8-10 Minuten (je nach Geschmack, bissfest oder weich) garen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Waldmeister waschen, trocken wedeln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken.

Eine Pfanne aufstellen und darin Butter, Vanillemark und Marillenmarmelade schmelzen, den gekochten Spargel und frisch gehackten Waldmeister zugeben und kurz darin wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Die Blätter verlesen, waschen und trockentupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robin Pietsch am 28. Mai 2020