

Schweinekrusten-Filet mit Spitzkohl-Kürbis-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Schweinekrustenfilet:

400 g dickes Schweinefilet	25 g Schweinekrusten	50 g Schweineschmalz
1 Ei	Salz	Pfeffer

Für das Spitzkohl-Kürbis-Gemüse:

125 g Hokkaido-Kürbis	3-4 Spitzkohlblätter	½ rote Zwiebel
25 g Butter	40 ml Fleischfond	1-2 EL Weißweinessig
½ EL Kümmelsamen	½ EL Zucker	1-2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für das Zwiebelpüree:

1-2 große Zwiebeln	35 g Butter	½ EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Schweinekrustenfilet:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Schweinekrusten in einen Beutel geben und mit einem kleinen Topf oder Nudelholz zerkrümeln. Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. 40 g Schweineschmalz mit Eigelb und den Krustenkrümeln vermischen, Masse zwischen zwei Bogen Backpapier etwa 5 mm dick flach drücken und für 30 Minuten kaltstellen.

Filet mit Salz und Pfeffer würzen und in restlichem Schmalz rundum anbraten. Anschließend im heißen Ofen in etwa 15 Minuten rosa garen.

Dabei das Fleisch gelegentlich wenden.

Filet aus dem Ofen nehmen und die Grillfunktion des Backofens einschalten. Kruste aus dem Kühlschrank nehmen und passend auf Größe des Filets zurechtschneiden. Backpapier abziehen, Kruste vorsichtig auf das Fleisch legen und unter dem heißen Grill in ca. 4 Minuten goldbraun gratinieren. Filet in Tranchen schneiden und servieren.

Für das Spitzkohl-Kürbis-Gemüse:

Kürbis putzen, waschen und mitsamt Schale in dünne Scheiben hobeln.

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Spitzkohlblätter putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kümmelsamen hacken. Öl in einer breiten Pfanne erhitzen und Kürbis, Zwiebel und Spitzkohl zusammen mit Kümmel etwa 3 Minuten anbraten. Mit Zucker bestreuen und das Gemüse leicht karamellisieren. Dann mit Weißweinessig ablöschen, Fond angießen, Butter unterschwenken und alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Zwiebelpüree:

Etwas Butter in einen breiten Topf geben und auslassen. Zwiebeln abziehen, würfeln und in zerlassener Butter ca. 10 Minuten anschwitzen.

Dabei mit Zucker bestreuen und die Zwiebel leicht karamellisieren. Topf mit einem Deckel schließen und weitere 10 Minuten weichschmoren.

Anschließend die weichen Zwiebeln in einen Mixer geben, die restliche Butter zufügen und fein pürieren. Zwiebelpüree kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 05. Februar 2021