

Schweine-Filet mit Sellerie-Püree und Walnuss-Brokkoli

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

2 Medaillons vom Schweinefilet 2 Scheiben Pancetta Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

100 g Knollensellerie 1 Limette 100 g Crème fraîche

50 g Butter 200 ml Geflügelfond Muskatnuss

Für den Walnuss-Brokkoli:

$\frac{1}{2}$ Brokkoli $\frac{1}{4}$ Granatapfel 50 g Walnusskerne

20 g Butter 20 ml Geflügelfond

Für das Schweinefilet:

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und mit Pancetta ummanteln. Mit Metzgergarn fixieren und in einer beschichteten Pfanne rundherum scharf anbraten. Fleisch auf einen Teller oder Schälchen geben und im vorgeheizten Ofen leicht rosig fertigbaren. Die Pfanne für den Brokkoli aufgestellt lassen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren Metzgergarn entfernen. Fleischsaft zum Würzen von Brokkoli verwenden.

Für das Selleriepüree:

Butter in einen Topf geben und bräunen. Sellerie schälen, in daumennagelgroße Stücke schneiden und in Fond oder Wasser völlig weich kochen. Abpassieren und zusammen mit Crème fraîche und brauner Butter zu einer glatten Creme mixen. Mit frischer Muskatnuss und Limettensaft/-abrieb würzen.

Für den Walnuss-Brokkoli:

Butter in einen Topf geben und bräunen.

Brokkoli mundgerecht putzen, in die Pfanne des Schweinefilets geben und braten. Mit Fond ablöschen. Walnusskerne sowie Granatapfelkerne und saft hinzufügen. Dann braune Butter über den Brokkoli geben, Fleischsaft angießen und alles gut schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 09. Dezember 2021