

Filet-Geschnetzeltes mit Kohlrabi-Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für das Filetgeschnetzelte:

300 g Schweinefilet	10 kl. Perlzwiebeln	1 EL Crème-fraîche
1 EL Butterschmalz	1 EL violetter Senf	1 EL grober Senf
300 ml Bratenfond	100 ml Madeira	200 ml trockener Rotwein
2 cl Cognac	2 Zwg. glatte Petersilie	Zucker, Salz
1 TL ferment. Pfeffer		

Für die Rote Bete:

1 Knolle Rote Bete	40 ml Balsamico bianco	Zucker, Salz
--------------------	------------------------	--------------

Für den Gurkensalat:

1/3 Schlangengurke	1 EL Kürbiskernöl	20 ml Balsamico bianco
--------------------	-------------------	------------------------

Salz

Für die Rösti:

3 vorw. festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	2 EL Quark, 20%
1 EL Butterschmalz	2 EL Stärke	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur: 1 Beet Kresse

Für das Filetgeschnetzelte: Die Pelz Zwiebeln abziehen und halbieren. Petersilie fein hacken. Das Fleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden und nur kurz in Butterschmalz scharf von beiden Seiten anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. In der gleichen Pfanne die geschälten, halbierten Perlzwiebeln und den Pfeffer anbraten. Eine Prise Zucker hinzugeben und mit Cognac, Rotwein und Bratenfond ablöschen. Beide Senfsorten dazugeben und alles bei kleiner Hitze etwas einkochen lassen. Sobald die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat, die Crème fraîche und die Petersilie einrühren. Dann das Fleisch kurz dazugeben, damit es wieder warm wird. Es sollte beim Anrichten noch rosa im Kern sein. Mit Salz abschmecken.

Für die Rote Bete: Bete schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. In Wasser mit Salz, Essig und Zucker ca. 10 Minuten kochen. Danach kalt abschrecken und kurz vor dem Anrichten im Ofen warm stellen.

Für den Gurkensalat: Gurke schälen, entkernen und in 3 x 1 cm lange Stifte schneiden. Mit den restlichen Zutaten marinieren und mit Salz abschmecken.

Für die Rösti: Kartoffeln und Kohlrabi schälen und grob reiben. Anschließend in einem Geschirrtuch überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Mit Stärke und Quark vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rösti in beliebiger Größe darin knusprig braten, dabei einmal wenden.

Für die Garnitur: Kresse zur Garnitur verwenden.

Björn Freitag am 10. April 2025