

# Gefülltes Schweine-Filet Drecksau

**Für 4 Personen**

**Schweinefilet:**

1 Schweinefilet	1 Brötchen, vom Vortag	20 g Cranberries
20 g Pistazien	Calvados	Brühe
Pfeffer	Salz	Öl

**Chips:**

2 Kartoffeln, groß	Frittierfett	Salz
--------------------	--------------	------

**Bohngemüse:**

2 Stangen Staudensellerie	100 g Bohnen, weiß	0,5 Bund Petersilie
Tomaten, getrocknet	Butter	Pfeffer
Salz		

**Püree:**

300 g Kartoffeln	70 g Sahne	20 g Butter
Kräutermix	Pfeffer	Muskat
Salz		

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Schweinefilet:

Mit Hilfe eines Kochlöffels vorsichtig ein Loch in das Schweinefilet bohren. Das Brötchen in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten. Die Cranberries und geputzten Pistazien mit in die Pfanne geben. Das Ganz mit einem Schuss Calvados ablöschen. Nach Wunsch noch etwas Brühe hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse etwas abkühlen lassen und anschließend das Schweinefilet damit füllen. Das Filet für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und anschließend etwas ruhen lassen.

Chips:

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In heißem Fett frittieren und salzen.

Bohngemüse:

Den Staudensellerie putzen, die Fäden abziehen und in Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten fein würfeln und mit dem Staudensellerie kurz in etwas Butter anschwitzen. Die Petersilie putzen, fein schneiden und mit den Bohnen dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Püree:

Die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, schälen und ausdämpfen lassen. Durch eine Presse geben und mit Butter und 50 Gramm Sahne vermengen. Mit jeweils einer Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Kräuter putzen, klein schneiden und kurz blanchieren. Die restliche Sahne hinzufügen, mit dem Mixer pürieren und zu dem Kartoffelpüree geben.

Nelson Müller am 01. Juli 2011