

# Schweine-Filet-Gratin

## Für 4 Personen

500 g Schweinefilet	1 Zehe Knoblauch	700 g Kohlrabi
350 g Möhren	2 EL Olivenöl	250 g Schmand
200 g Sahne	2 EL Mehl	1 Muskatnuss
3 EL Butter	1 EL Paniermehl	2 Stiele Basilikum
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen und trockentupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets unter der Zugabe der ungeschälten, zerdrückten Knoblauchzehe von allen Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Möhren und den Kohlrabi schälen und in feine Spalten schneiden. Etwas Muskat reiben. Das Mehl, den Schmand und die Sahne verquirlen und mit Salz und Muskat würzen. Eine Gratinform mit einem Esslöffel Butter einfetten, den Kohlrabi und die Möhren fächerförmig am Rand verteilen. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und in die Mitte einlegen. Die Schmandsahnecreme darübergießen und im Backofen 30 Minuten backen. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen und das Paniermehl darin goldbraun rösten. Vom Basilikum einige Blätter zum Garnieren beiseite legen, den Rest in feine Streifen schneiden und unter die Brösel mischen. Zehn Minuten vor Ende der Garzeit die Brösel über das Gratin streuen und vor dem Servieren mit Basilikumblättern garniert servieren.

Horst Lichter am 23. Januar 2010