

Schweine-Filet in Haselnuss-Butter mit grünen Bohnen

Für vier Portionen

Für das Fleisch:

1 Schweinefilet, ca. 700 g	3 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl
50 g Haselnussblättchen	30 g Butter	30 g Semmelbrösel

Salz, Pfeffer

Für die Bohnen:

400 g grüne Bohnen	1 Zwiebel	1 EL Olivenöl
1 Zweig Bohnenkraut	2 EL Crème-fraîche	

Für die Plätzchen:

500 g festk. Kartoffeln	1 Ei	1 EL Mehl
30 Butter	2 EL Sonnenblumenöl	Muskat

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen, die Thymianblättchen abzupfen und auf das Fleisch streuen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten zwei Minuten anbraten. Auf ein Backblech legen und im Backofen etwa 15 bis 20 Minuten garen. Die Haselnüsse, Semmelbrösel und Butter in eine Pfanne geben und unter Rühren anrösten. Das fertig gegarte Filet in der Haselnussbutter wenden. Die Bohnen putzen, waschen und in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Bohnen darin fünf Minuten garen, anschließend in Eiswasser abschrecken und abgießen. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bohnen und Zwiebeln darin braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Bohnenkraut fein hacken und mit der Crème-fraîche unter die Bohnen rühren. Die Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Mit Mehl und Ei in einer Schüssel vermengen. Kräftig mit Salz und Muskat würzen. Einen Teil der Butter und des Öls in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse mit einem Esslöffel in die Pfanne geben, zu kleinen Plätzchen formen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. So fortfahren, bis die Kartoffelmasse aufgebraucht ist. Zum Anrichten je zwei Kartoffelplätzchen und etwas Bohnengemüse auf die Teller geben. Das Fleisch in Scheiben schneiden und samt der Haselnussbutter anrichten.

Horst Lichter am 10. August 2013