

Schweine-Krusten-Filet auf Spitzkohl-Kürbis-Gemüse

Für vier Portionen

Für das Schweinefilet:

50 g Schweinkrusten	80 g Schweineschmalz	1 Eigelb
800 g dickes Schweinefilet	Salz, Pfeffer	1 El Butterschmalz

Für das Gemüse:

250 g Hokkaido-Kürbis	1 rote Zwiebel	6-8 Spitzkohlblätter
1 Tl gehackten Kümmel	2-3 El Rapsöl	1 El Zucker
2-3 El Balsamico	75 ml Fleischbrühe	50 g Butter
4 Zweige Blattpetersilie		

Schweinekrusten in einen Beutel geben und mit einem kleinen Topf oder Nudelholz zerstoßen. Das Schweineschmalz mit Eigelb und Krusten-Krümel vermischen. Die Masse in einen Frühlingsbeutel geben etwa 5 Millimeter dick flachdrücken und für 30 Minuten kalt stellen. Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und im erhitzten Butterschmalz rundum anbraten. Dann im Ofen bei circa 140°C bis 150°C ca. 15 Minuten rosa garen. Dabei das Fleisch gelegentlich wenden. Das Filet aus dem Ofen nehmen und den Backofengrill auf 200 °C vorheizen. Die Kruste auf das Fleisch legen und unter dem heißen Grill in circa 2 – 3 Minuten goldbraun gratinieren. Den Kürbis samt Schale in dünne Scheiben hobeln, Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die Spitzkohlblätter in mundgerechte Stücke schneiden. Inzwischen Kürbis, Zwiebeln und Spitzkohl zusammen mit Kümmel in einer breiten Pfanne in heißem Öl etwa 3 Minuten anbraten. Mit Zucker bestreuen und das Gemüse leicht karamellisieren. Dann mit Essig ablöschen, Brühe dazu gießen, Butter unterschwenken, alles mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zum Servieren das Filet in Tranchen schneiden. Das Gemüse mittig in die Teller verteilen, jeweils zwei Tranchen Filet darauf setzen und mit gezupfter Blattpetersilie vollenden.

Johann Lafer am 14. September 2013