

Gratiniertes Schweine-Filet mit Tomaten-Käse-Kruste

Für 2 Personen

1 Kohlrabi	75 g gare mehligk. Kartoffeln	50 g Gouda, gerieben
2 Schweinefilet-Medaillons	75 g Crème-fraîche	1 TL Tomatenmark
Salz	Pfeffer	1 TL Pflanzenöl

Den Backofen bei Grillfunktion auf höchster Stufe vorheizen. Kohlrabi schälen, fein würfeln und beiseite stellen. Kartoffel durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und gut mit Tomatenmark und Gouda vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schweinefilet-Medaillons von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer ofenfesten Pfanne im heißen Pflanzenöl von beiden Seiten kurz und scharf anbraten. Vom Herd nehmen und die Kartoffelmasse auf das Fleisch streichen.

Die Pfanne mit den Steaks in den vorgeheizten Backofen schieben und die Schweinefilet-Medaillons 3 bis 4 Minuten gratinieren. Parallel zum Braten der Steaks etwas Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Kohlrabiwürfel darin etwa 5 Minuten gar kochen.

Dann abgießen, Crème fraîche einrühren, einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rahmkohlrabi auf zwei Teller verteilen, je ein gratiniertes Schweinefilet-Medaillons daneben anrichten und servieren.

Christian Henze am 14. Februar 2020