

Schweine-Filet mit Brezen-Kruste

Für zwei Personen

200 g Schweinefilet	2 Laugenbrezen (trocken)	1 schwarzer Rettich
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2-3 EL Mehl	2-3 EL Butterschmalz
Weißweinessig	Rapsöl (kaltgepresst)	Salz

Die Laugenbrezen mit einer Küchenmaschine zu Semmelbröseln mixen (nicht zu fein!) und in eine kleine Schüssel oder auf einen tiefen Teller geben.

Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und leicht plattieren. Eine Seite mit Salz würzen, mit Mehl bestäuben, anschließend mit Senf bestreichen und in die Brezenbrösel drücken, sodass diese an den Schweinefilets haften. Etwas Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, die Schweinefilets mit der Brezen-Seite nach unten in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze braun braten. Anschließend die Unterseite des Fleisches ebenfalls mit Salz würzen, das Fleisch wenden, den Herd ausschalten und die Schweinefilets langsam gar ziehen lassen.

Den Schnittlauch fein schneiden und circa drei Zentimeter lange Spitzen dabei aufbewahren. Den schwarzen Rettich waschen, bürsten und durch einen Spiralschneider (oder Rettichschneider) drehen. Anschließend salzen, mit dem Schnittlauch mischen und mit Essig und Rapsöl abschmecken.

Den Rettichsalat auf zwei Tellern anrichten, die Schweinefilets anlegen und mit den Schnittlauchspitzen garnieren.

Alexander Herrmann am 19. März 2015