



**Julius Brink**

## **Schweinefilet mit Brezelkruste, Petersilien-Kartoffeln und Papaya-Lauch-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Schweinefilet:** Die Laugenbrezel mit einer Küchenmaschine zu Semmelbröseln mixen und auf einen flachen 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 Brezelbrösel drücken, sodass diese an den Schweinefilets haften. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Schweinefilets mit der Brezel-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.
- Schweinefilet à 300 g  
 2 Laugenbrezel  
 3 EL Mehl  
 3 EL Butter  
 1 EL Senf  
 Salz, aus der Mühle
- Für die Kartoffeln:** Die Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser gar kochen. Anschließend abgießen und schälen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Kartoffeln darin bei kleiner Hitze schwenken. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Über die Kartoffeln streuen und nochmal in der Pfanne schwenken.
- 4 Kartoffeln (Drillinge)  
 4 Zweige glatte Petersilie  
 100 g Butter  
 Salz, aus der Mühle
- Für den Salat:** Die Papaya schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Rote Zwiebel abziehen und ebenfalls in Streifen schneiden. Lauch von den Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Limette auspressen. Ingwer schälen und kleinhacken. Chili halbieren, die Kerne entfernen und feinhacken. Aus Zucker, Essig, Öl, Knoblauch, Limettensaft, Chili und Ingwer eine Vinaigrette herstellen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Das in Streifen geschnittene Gemüse begeben und das Ganze gut verrühren.
- 1 Papaya  
 1 Bund Frühlingslauch  
 1 rote Zwiebel  
 ½ Knolle Knoblauch  
 ½ Limette (Saft)  
 1 rote Schote Chili  
 2 cm Ingwer  
 50 ml Weißweinessig  
 200 ml Olivenöl  
 1 TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schweinefilet mit Brezelkruste, Petersilien-Kartoffeln und Papaya-Lauch-Salat auf Tellern anrichten und servieren.