

Johann Lafer | Schweinefilet im Kartoffelröstmantel mit Pilzrahm-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Schweinefilet
- 400 g Kartoffeln, festkochend
- 80 g durchwachsener Speck
- 80 g Semmelbrösel
- 1 Zwiebel
- 1 Thymianzweig
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 4 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- Fett für das Backblech

Für die Sauce:

- 300 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Pfifferlinge, Austernpilze)
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Thymianzweig
- 2 EL Butterschmalz
- 100 ml Geflügelfond
- 200 g Sahne
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 140 °C vorheizen.

Das Schweinefilet von Fett und Sehnen befreien, waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Schweinefilet darin von allen Seiten kräftig anbraten. Dann auf ein Backblech mit Alufolie legen. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten garen.

Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Restliches Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Speck, Zwiebeln und Thymian darin anbraten.

Kartoffeln schälen und in einer speziellen Kartoffel-Gemüse-Maschine zu langen Spaghetti drehen oder mit einem Messer in sehr feine Streifen schneiden. Kartoffel-Spaghetti zur Speck-Zwiebel-Mischung

geben, zu einem Rösti flach drücken und bei schwacher Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, fein hacken und mit den Semmelbröseln vermischen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, den Backofen nicht ausschalten. Das Filet rundum mit Senf bestreichen und in den Kräuterbröseln wälzen. Das Rösti mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Küchentuch geben. Das Schweinefilet darauflegen und mithilfe des Tuches vorsichtig einrollen. Dabei ist es wichtig, das Rösti gut anzudrücken. Ein Backblech einfetten, das Filet daraufgeben und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. weitere 10 Minuten garen.

Für die Sauce die Pilze putzen, trocken abreiben und in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Pilze, Schalotten und Knoblauch sowie Thymian darin anbraten. Dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Geflügelfond und 150 g Sahne in den verbliebenen Bratensatz gießen und sämig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Pilze, Schalotten und Knoblauch hinzufügen. Restliche Sahne steif schlagen und unterrühren.

Pilzrahm-Sauce auf Teller verteilen. Das Schweinefilet in Medaillons schneiden und auf der Sauce anrichten.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 13.01.2007

Prominente Gäste: Andrea Kiewel & Thomas Anders