

Aufgegabelt von Alexander Herrmann Schweinefilet im Schinkenmantel



Zutaten:

- 1 Schweinefilet
- 8-10 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- 10 kleine Kartoffeln (la Ratte od. Bamberger Hörnchen)
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel, rot
- 1 EL Butter
- 3-4 Zweige Krause Petersilie
- 1 Zitrone
- 2 EL Rosensenf
- 2 EL Aceto Balsamico
- 1 Schuss Gemüsebrühe
- Rapskernöl
- Butterschmalz
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Ein Stück Alufolie und ein Stück temperaturbeständige Frischhaltefolie übereinanderlegen, leicht einfetten und mit Schinkenscheiben auslegen, sodass diese sich leicht überlappen. Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen, in den Speck legen und straff einrollen. Anschließend, je nach Größe, 35-45 Minuten im Backofen bei 85°C Umluft garen. Anschließend aus der Folie nehmen, in einer Pfanne mit Butter ringsum anbraten, herausnehmen, kurz ruhen lassen und aufschneiden.

2. Kleine Kartoffeln mit Schale halbieren, in gesalzenem Wasser gar kochen, herausnehmen und ausdampfen lassen. Anschließend in einer Pfanne mit wenig Butterschmalz auf den Schnittflächen hellbraun anbraten. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden, den Apfel in kleinere Spalten schneiden, beides zu den Kartoffeln geben und mit anschwenken. Wenn auch die Zwiebeln etwas Farbe genommen haben, einen Esslöffel Butter zugeben, aufschäumen lassen, alles gut durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Krause Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen und in einer Schüssel mit Meersalz, Saft und Abrieb einer Zitrone und einigen Tropfen Rapskernöl marinieren. 2 EL Rosensenf mit 1 EL Rapskernöl, 2 EL Aceto Balsamico und einem kleinen Schuss Brühe in einem Topf erwärmen, glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Kartoffel-Apfel-Gröstl auf dem Teller anrichten, die Tranchen vom Schweinefilet darauf setzen, mit dem Rosensenf-Balsamico beträufeln und mit der marinierten Petersilie garnieren.