

# Schweine-Filet, Kartoffel-Stampf, Lakritz-Soße

## Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	500 g festk. Kartoffeln	259 g Karotten
1 Stange Limonengras	1 Knoblauchzehe	1 Bund Thymian
2 EL Anisschnaps	4 EL Olivenöl	250 ml Gemüsefond
250 ml Milch	2 EL Chilipulver	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Die Kartoffeln waschen, schälen und im Salzwasser garen. Das Lemonengras mit Milch zum Kochen bringen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend mit etwas Olivenöl, etwas Thymian sowie Salz und Pfeffer einreiben, in den vorgeheizten Backofen geben und etwa 25 Minuten garen lassen. Die Anisschnaps-Reduktion mit Gemüsefond auffüllen und köcheln lassen. Das Lemonengras zugeben, Die Karotten schälen und in Stücke schneiden andünsten und mit Chilipulver vermengen. Die Kartoffeln abgießen, grob stampfen und Olivenöl hinzufügen, bis das Püree eine sämige Konsistenz hat. Die Lemonengrasmilch mit dem Püree vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet mit dem Kartoffel-Lemonengras-Stampf auf einem Teller anrichten, mit etwas Lakritzsauce und den Chilikarotten und frischen Thymian garnieren und servieren.

Roman Hill am 11. März 2013