

Schweine-Filet mit Kalb-Hack und gratinierten Kartoffeln

Für 2 Personen

300 g Schweinslende	100 g Kalbshack	50 g Speck, geräuchert
5 Sch Schwarzwälder Schinken	3 Kartoffeln, fest	50 g braune Champignons
1 Ei	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Muskatnuss	1 EL Zucker	100 ml Sahne
100 ml Milch	250 ml Portwein	Butter
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Schweinslende waschen und trocken tupfen. Danach das Fleisch in der Mitte aufschneiden, so dass daraus eine Roulade geformt werden kann. Den geräucherten Speck in Würfel schneiden. Die Champignons putzen und klein schneiden. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel zusammen mit den Champignons anbraten. Das Kalbshack, die Sahne und das Ei zu einer Farce vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Schweinslende streichen. Die Lende zusammenrollen und mit dem Schinkenspeck umwickeln. Dann die Schweinslende in den Backofen geben und garen. Währenddessen die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Eine Auflaufform mit Butter und dem Knoblauch einfetten. Die Milch mit der Sahne vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend die Kartoffelscheiben in die Form geben und mit der gewürzten Sahne begießen. Dann die Form in den Ofen geben und die Kartoffeln garen. Für die Rotweinsauce die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin kurz andünsten. Anschließend mit einem Esslöffel Zucker karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen. Dann die Sauce reduzieren lassen. Die Schweinslende aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den gratinierten Kartoffeln auf einem Teller anrichten und mit der Sauce übergießen.

Roland Röthele am 12. April 2010