

Schweine-Filet mit Walnuss-Püree, Spitzkohl und Tomaten

Für 2 Personen

2 Schweinefilets a 150 g	4 Kartoffeln	1 Spitzkohl
15 Cherrytomaten	150 ml Sahne	200 ml Gemüsefond
60 g Tomatenmark	100 g Butter	150 g Walnusskerne
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffel schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen. Den Spitzkohl und die Tomaten vom Strunk befreien, eine Hälfte vom Spitzkohl klein schneiden und die Tomaten halbieren. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend für zehn Minuten in den Backofen geben. Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und den Spitzkohl darin anschwitzen. Die Tomaten dazugeben und mit dem Gemüsefond ablöschen. Anschließend das Tomatenmark dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Walnüsse klein hacken. Die Kartoffeln mit der Sahne und der Butter zu Püree verarbeiten und die Walnüsse untermengen. Das Schweinefilet mit dem Walnusspüree und dem Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Vivien Wolf am 14. Dezember 2009