

Überbackenes Salbei-Filet mit Salsa, Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	400 g Kartoffeln	2 Kartoffeln fest
100 g Speck, Scheiben	1 Scheibe Toastbrot	1 Ei
425 ml Tomaten, Dose	1 gelbe Paprika	1 Frühlingszwiebel
3 Blätter Kopfsalat	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
1 l Rapsöl	2 EL Honig	1 rote Chilischote
0,5 Bund Salbei	0,5 Bund Rosmarin	0,25 Bund Koriander
1 TL Paprikapulver, scharf	20 g Butter	100 g Butterschmalz
2 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die Teller zum Vorwärmen hinein stellen. Die Fritteuse mit dem Rapsöl befüllen und vorheizen. Den Rosmarin abzupfen und fein hacken. Die Kartoffeln waschen, halbieren und auf ein Backblech mit etwas Salz legen. Etwas Öl darüber träufeln und den Rosmarin und eine weitere Prise Salz darüber streuen. Die Kartoffeln anschließend in den Ofen geben und dort garen. Den Salbei abzupfen und das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und an einigen Stellen etwas einschneiden und mit den Salbeiblättern spicken. Mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen und so mit den Speckscheiben umwickeln, dass an beiden Seiten der Speck circa fünf Zentimeter übersteht. Das Schweinefilet in Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten und anschließend in der Mitte durchschneiden und die Schnittstellen ebenfalls anbraten. Die äußere Haut der Frühlingszwiebel abziehen, vom Strunk befreien und fein hacken. Die Toastbrotscheibe in kleine Würfel schneiden. Das Ei mit der Frühlingszwiebel und den Toastwürfeln vermengen, die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und in den überstehenden Speckrand der Filets füllen. Anschließend die Filets aus der Pfanne nehmen, zu den Kartoffeln in den Ofen geben und die Hitze auf 100 Grad reduzieren. Für die Salsa den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote aufschneiden, von den Kernen und dem Strunk befreien und in feine Ringe schneiden. Die Paprika schälen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und anschließend in Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und mit einem Esslöffel Butter in der Pfanne von den Schweinefilets anschwitzen. Die Tomaten, den Knoblauch, etwas Koriander und die Chiliringe dazu geben und alles etwas einkochen lassen. Die Masse anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken und kalt stellen. Eine der beiden großen Kartoffeln der Länge nach durchschneiden und von einer Hälfte eine möglichst große, etwa vier Millimeter dicke Scheibe abschneiden. Die Holzspieße senkrecht in den Rand der Kartoffelscheibe stecken. Die andere große Kartoffel schälen und lange Fäden daraus schneiden. Die Kartoffelfäden um die Holzspieße flechten, so dass ein Korb entsteht. Das Kartoffel-Körbchen frittieren bis es goldbraun ist. Währenddessen einige große Salatblätter vom Kopfsalat abzupfen, waschen und trocken schleudern. Anschließend das Kartoffelkörbchen aus der Fritteuse nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und vorsichtig die Holzspieße entfernen. Das Kartoffel-Körbchen mit den Salatblättern auslegen und die gekühlte Salsa hinein geben. Die Schweinefilets mit den Rosmarin-Kartoffeln und der Salsa auf Tellern anrichten und servieren.

O´Droma am 11. Mai 2010