

Schweine-Filet in krosser Panade auf Rettich-Gemüse

Für 2 Personen

2 Schweinefilets a 250 g	1 Rettich	250 g Trockenobstmischung
200 g ungesalzene Cashewkerne	100 g Weizenmehl	100g Pankomehl
2 Eier	300 ml trockener Weißwein	100 ml Weißweinessig
100 ml Schlagsahne	1 Zimtstange	3 TL Wasabi-Paste
200 ml Rapsöl	5 EL Zucker	2 TL Salz
Pfeffer, schwarz		

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in grobe Stücke teilen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rettich schälen und in kleine Stifte schneiden. Das Trockenobst klein schneiden und die Nüsse fein hacken. Die Schlagsahne mit der Wasabi-Paste und den Eiern verrühren und mit etwas Salz abschmecken. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Weißwein ablöschen und das Trockenobst, den Weißweinessig, die zerkleinerten Nüsse und die Zimtstange hinzugeben. Das Ganze aufkochen lassen, die Rettichstreifen unterheben und bissfest garen. Das Rapsöl in der Fritteuse erhitzen. Das Schweinefilet im Mehl wenden, durch die Wasabi-Sahne-Masse ziehen und mit dem Pankomehl panieren. Anschließend etwa dreieinhalb Minuten in der Fritteuse ausbacken. Das Fleisch zusammen mit dem Rettichgemüse auf Tellern anrichten und mit dem Trockenobst garnieren.

Frank Meyer am 04. Oktober 2010