

Schweine-Filet mit Sellerie-Gemüse, Meersalz-Kartoffeln

Für 2 Personen

1 Schweinefilet, a 200 g	250 g festk. Kartoffeln	150 g Staudensellerie
2 weiße Zwiebeln	2 Aprikosen, Dose	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	50 g Crème-fraîche	100 ml Gemüsefond
1 EL Balsamicoessig	1 EL Zuckerrübensirup	Meersalz
Zucker	Butter	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 105 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln putzen und in Salzwasser garkochen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten. Den Balsamicoessig und den Zuckerrübensirup über das Fleisch geben. Den Thymian zupfen und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Das Fleisch zum Garen in den Backofen geben. Die Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig anbraten. Die Aprikosen in Würfel schneiden und hinzufügen. Den Sellerie in Stücke schneiden und mit dem Rosmarinzweig zu dem Gemüse geben. Das Ganze mit dem Gemüsefond ablöschen und köcheln lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, den Rosmarin entfernen und einen Esslöffel Butter und die Crème-fraîche einrühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Für die Meersalzkruste werden 50 Milliliter Wasser mit reichlich Meersalz vermengt. Die Kartoffeln abgießen und in das Meersalz geben. Zum Schluss auf die Kartoffeln eine Prise Meersalz streuen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und aufschneiden. Das Gemüse mit dem Fleisch und den Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Jeyarajah am 26. Oktober 2011