

Schweine-Filet, Gorgonzola-Sahne-Soße, Preiselbeer-Birnen

Für 2 Personen

400 g Schweinelende	300 g feste Kartoffeln, vorgekocht	200 g Gorgonzola
200 g Schlagsahne	250 g Birnen Williams-Christ	1 Vanilleschote
200 g Preiselbeeren	2 EL Milch	2 EL Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die vorgekochten Kartoffeln schälen, fein raspeln, den Saft ausdrücken und mit der Milch vermengen. Anschließend in einen Anrichtering geben, mit dem Butterschmalz bedecken und im Backofen etwa 20 Minuten ausbacken. Die Schweinelende waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. In einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Den Käse in Scheiben schneiden. Die Medaillons auf ein Backblech geben und mit der Hälfte des Käses belegen. Anschließend im Backofen überbacken. Aus dem Bratenfond mit der Sahne und dem restlichen Käse eine Soße herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Birnen waschen, trocken tupfen, halbieren und von den Kernen befreien. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit den Birnen in einen Topf geben und fünf Minuten erhitzen. Anschließend die Birnenhälften mit den Preiselbeeren füllen. Die Medaillons und die Rösti aus dem Backofen nehmen. Das Fleisch mit den Rösti auf Tellern anrichten und mit der Birnenhälfte servieren.

Ralf Heinzmann am 23. Februar 2012