

Schweine-Filet mit Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	350 g mehligk. Kartoffeln	3 Frühlingszwiebeln
1 Ei	3 EL Crème-fraîche	2 TL Dijon-Senf
100 ml Sahne	75 ml Gemüsefond	Butterschmalz, Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Anschließend in zwei bis drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob reiben. Das Ei aufschlagen und verquirlen. Das mit den Kartoffeln mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Teig vier Rösti formen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rösti darin ausbacken. Nach circa vier Minuten die Rösti wenden. Anschließend aus der Pfanne nehmen auf Küchentrepp abtropfen lassen und im Ofen warmhalten. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinemedallions bei großer Hitze rundherum anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm halten. Die Zwiebeln zu dem Bratensud geben und anbraten. Die Sahne, den Gemüsefond, die Crème-fraîche und den Senf einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Medallions aus dem Ofen nehmen und in die Sauce legen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch mit der Sauce auf Tellern anrichten. Jeweils zwei Rösti dazulegen und servieren.

Marius Fries am 06. August 2012