

Schweine-Filet im Speck-Mantel, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

1 Schweinefilet, à 250 g	1 Schweinenetz	500 g grüne Bohnen
5 mehligere Kartoffeln	10 Scheiben Frühstücksspeck	10 Trockenpflaumen
1 Knolle Ingwer	1 Muskatnuss	2 Zweige Minze
5 EL Pflaumenmus	1 TL Bohnenkraut	2 TL Cayennepfeffer
250 ml Kalbsfond	125 ml Portwein	100 ml Milch
50 g Butter	Butterschmalz, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser garkochen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Den Speck auslegen und mit dem Pflaumenmus bestreichen. Das Fleisch salzen, pfeffern und mit dem Speck einwickeln. Das Fleisch in das Schweinenetz einschlagen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Anschließend zum Garen in den Backofen geben. Den Bratensatz mit dem Portwein ablöschen und mit dem Kalbsfond aufgießen. Die Trockenpflaumen klein hacken und mit in die Soße geben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Den Boden einer Pfanne mit Wasser bedecken und den Ingwer und das Bohnenkraut zugeben. Die Minze fein hacken und mit den Bohnen in die Pfanne geben. Wenn die Bohnen gar sind, kurz in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Kartoffeln abschütten, die Milch und Butter dazugeben und stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bohnen darin schwenken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen auf Tellern anrichten und mit der Soße übergießen. Die Bohnen mit dem Kartoffelpüree daneben anrichten und servieren.

Heiko Hoffmann am 12. September 2012