

# Schweine-Filet, Senf-Kruste, Fächer-Kartoffeln, Feldsalat

## Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	2 festk. Kartoffeln	100 g Parmesan
150 g Feldsalat	250 g Austernpilze	1 unbehandelte Orange
1 Ei	2 EL Paniermehl	25 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Majoran
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 TL Honig
2 EL Dijon-Senf	5 EL Olivenöl	1 EL Balsamico-Essig
2 EL Orangensaft	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und längst halbieren. Jeweils zur Hälfte in fingerbreite Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und zu einem Fächer auseinanderziehen. Ein halbes Bund Basilikum zupfen und fein hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl mit dem Basilikum vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, anschließend auf den Fächer-Kartoffeln verteilen. Den Parmesan reiben und ebenfalls über die Kartoffeln streuen. Die restlichen Kräuter, ausgenommen dem Rosmarin, zupfen und klein hacken. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Eine Auflaufform mit zwei Esslöffeln Olivenöl einfetten. Ein Esslöffel Senf, das Ei und das Paniermehl unter die Kräuter geben und vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Filets von allen Seiten mit der Kräutermischung einreiben und in die Auflaufform legen. Das Ganze für 20 Minuten in den Backofen geben, zwischendurch einmal wenden. Danach für zehn Minuten ruhen lassen. Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin goldbraun anrösten. Den Feldsalat verlesen, waschen, trocken tupfen, eventuell vom Strunk entfernen. Die Orange schälen, filetieren und klein schneiden. Das Ganze vermengen. Für das Dressing das restliche Öl zusammen mit dem Balsamico-Essig, dem Honig, dem restlichen Senf und dem Orangensaft vermengen, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rosmarin zupfen. Eine Grillpfanne erhitzen und die Austernpilze darin anbraten. Mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend über den Salat geben. Das Schweinefilet mit der Senfkruste, den Fächerkartoffeln und dem Feldsalat mit den Austernpilzen auf Tellern anrichten und servieren.

Elisa Santella am 30. September 2013