

Steppenlende mit Kroketten

Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	2 EL Speck	250 g Kartoffeln
1-2 Schalotten	1 saurer Apfel	50 g Semmelbrösel
10 g Stärkemehl	10 g Mehl	20 g Butter
2 Eier	75 ml Sahne	150 ml Kalbsfond
15 g Tomatenmark	10 g edelsüßes Paprikapulver	1 Muskatnuss
500 ml Rapsöl	Butterschmalz	Pfeffer, Salz

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Anschließend pfeffern und leicht in Paprika und Mehl wälzen. Dann in Fett gut von beiden Seiten anbraten. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Den Apfel schälen, entkernen und würfeln. Die Speckwürfel in einem Schmortopf auslassen, die Zwiebeln dazugeben und goldbraun braten. Anschließend die Apfelwürfel hinzufügen und einige Minuten dämpfen lassen. Die Kartoffeln pellen und in eine Schüssel pressen. Kurz auskühlen lassen. Die Eier trennen und die zwei Eigelbe, Stärkemehl und Butter hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Anschließend kleine Kroketten formen. Diese erst in Eiweiß und dann in Semmelbröseln wälzen. Die panierten Kroketten mit dem Rapsöl in einer Fritteuse ausbacken, bis sie die gewünschte Farbe erreicht haben. Das Tomatenmark und das Paprikapulver zu den Zwiebeln hinzufügen und das Mehl darüber stäuben. Anschließend den Kalbsfond und die Sahne hinzugeben. Gut abschmecken, das angebratene Schweinefilet hinzugeben und auf kleiner Flamme etwa fünf Minuten gar ziehen. Das Schweinefilet zusammen mit den Kroketten auf einem Teller anrichten. Die Sauce dazugeben und servieren.

Christian Beiteke am 03. März 2014