

Schweine-Filet, Gnocchi, Orangen-Senf-Soße, Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet 1 TL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Gnocchi:

500 g Kartoffeln 1 EL Butter 125 g doppelgriffiges Mehl
3 EL Paniermehl Salz

Für die Sauce:

1 TL Speisestärke 150 ml Sahne 1 EL Orangensenf
1 TL Blütenhonig 2 Zweige Thymian

Für den Feldsalat:

30 g Feldsalat 1 Granatapfel 30 ml eingek. Balsamico

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, waschen und darin bissfest garen. Das Schweinefilet waschen, trockentupfen und in Medaillons schneiden. Im Butterschmalz von jeder Seite vier Minuten anbraten, salzen, pfeffern und in Alufolie einwickeln. Im Backofen warmhalten. Für die Sauce in den Bratensatz Honig und Senf einrühren und mit der Sahne ablöschen. Die Medaillons zurück in die Sauce legen. Die Blätter von dem Thymianzweig abzupfen, andrücken und in die Sauce geben. Wenn die Sauce zu dünn ist, mit Speisestärke andicken. Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken, kurz abkühlen lassen und das Mehl einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Aus dem Teig eine fingerdicke Rolle formen, in zentimetergroße Stücke schneiden und mit einer Gabel eindrücken. Die Gnocchi in Salzwasser fünf Minuten gar ziehen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche kommen. In einer Pfanne Butter schmelzen und das Paniermehl dazugeben. Die Gnocchi darin schwenken. Für den Salat den Feldsalat gründlich waschen. Den Granatapfel aufschneiden und einige Kerne über den Salat geben. Mit dem Balsamico vermengen. Das Schweinefilet mit Gnocchi, Thymian-Orangen-Senfsauce und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Angela Rüping am 08. Dezember 2014