

# Schweine-Filet mit Brezel-Kruste, Pet.-Kartoffeln, Salat

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

Schweinefilet à 300 g      2 Laugenbrezel      3 EL Mehl

3 EL Butter      1 EL Senf      Salz

### Für die Kartoffeln:

4 Kartoffeln (Drillinge)      4 Zweige glatte Petersilie      100 g Butter

Salz

### Für den Salat:

1 Papaya      1 Bund Frühlingslauch      1 rote Zwiebel

$\frac{1}{2}$  Knolle Knoblauch       $\frac{1}{2}$  Limette (Saft)      1 rote Schote Chili

2 cm Ingwer      50 ml Weißweinessig      200 ml Olivenöl

1 TL Zucker      Salz      Pfeffer

### Für das Schweinefilet:

Die Laugenbrezel mit einer Küchenmaschine zu Semmelbröseln mixen und auf einen flachen Teller geben. Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und leicht plattieren. Eine Seite mit Salz würzen, mit Mehl bestäuben, anschließend mit Senf bestreichen und in die Brezelbrösel drücken, sodass diese an den Schweinefilets haften. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Schweinefilets mit der Brezel-Seite nach unten in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze braun braten. Anschließend die Unterseite des Fleisches ebenfalls mit Salz würzen, das Fleisch wenden, den Herd ausschalten und die Schweinefilets langsam gar ziehen lassen.

### Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser gar kochen. Anschließend abgießen und schälen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Kartoffeln darin bei kleiner Hitze schwenken. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Über die Kartoffeln streuen und nochmal in der Pfanne schwenken.

### Für den Salat:

Die Papaya schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Rote Zwiebel abziehen und ebenfalls in Streifen schneiden. Lauch von den Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Limette auspressen. Ingwer schälen und kleinhacken. Chili halbieren, die Kerne entfernen und feinhacken. Aus Zucker, Essig, Öl, Knoblauch, Limettensaft, Chili und Ingwer eine Vinaigrette herstellen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Das in Streifen geschnittene Gemüse begeben und das Ganze gut verrühren.

Schweinefilet mit Brezelkruste, Petersilien-Kartoffeln und Papaya-Lauch- Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Julius Brink am 12. Oktober 2017