

# Schweine-Filet, Pfifferling-Pfeffer-Rahm, Kartoffel-Rösti

**Für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

2 Schweinefilets à 250 g	2 Knoblauchzehen	30 g Butter
4 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Sauce:**

200 g Pfifferlinge	200 g Sahne	80 ml Cognac
1 Schalotte	50 g Butter	100 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ TL Stärke	Salz	Pfeffer

**Für die Rösti:**

300 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Ei
150 g Butterschmalz	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer
<b>Für die Garnitur:</b>	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	

**Für das Schweinefilet:**

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilets in einer Pfanne in Olivenöl anbraten, mit Thymian und Knoblauch glasieren und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Sauce:**

1 EL Butter in einem Topf zerlassen, mit Cognac ablöschen und kurz flambieren. Mit der Gemüsefond auffüllen. Bei mittlerer Hitze 2 Minuten köcheln lassen, die Sahne zugießen und sämig einkochen lassen.

Pfifferlinge kurz in einer anderen Pfanne anbraten und schließlich zu der Sauce geben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.  $\frac{1}{2}$  EL Butter in die Sauce geben, vor dem Servieren ein wenig Petersilie fein hacken und in die Sauce geben.

**Für die Rösti:**

Kartoffeln und die Zwiebel schälen und mit der groben Reibe reiben. Danach mit dem Ei verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer kleinen Pfanne mit etwa 20 cm Durchmesser etwas Butterschmalz erhitzen und 3 EL Kartoffelmasse in die Pfanne geben. Etwas andrücken und goldbraun backen. Mit einem Pfannenwender vorsichtig umdrehen und die zweite Seite ebenfalls goldbraun backen.

**Für die Garnitur:**

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Jan Klose am 30. August 2018