

Filet-Röllchen mit Ingwer, Pflaumen, Topinambur-Rösti

Für zwei Personen

Für die Röllchen:

400 g Schweinefilet	50 g Dörrpflaumen	1 Zucchini
1 Lauchstange	1 Karotte	1 EL Ahornsirup
25 ml Pflaumenwein	50 g eingel. Ingwerscheiben	150 ml Geflügelfond
2 EL Teriyaki-Sauce	3 EL Olivenöl	Chili, Salz, Pfeffer

Für den Topinambur-Rösti:

200 g Topinambur	250 g festk. Kartoffeln	Sonnenblumenöl, Salz
------------------	-------------------------	----------------------

Für die Minz-Sauce:

1 Bund Minze	2 EL Honig	100 ml Gemüsefond
2 EL Weißweinessig	1 Prise Salz	

Für die Röllchen:

Die Pflaumen in grobe Stücke schneiden und mit Ahornsirup und Pflaumenwein in einem Mixer fein pürieren. Schweinefilet in acht etwa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Diese zwischen zwei leicht geölten Folien dünn plattieren. Jede Fleischscheibe mit etwas Pflaumenmus bestreichen, darauf ein bis zwei Ingwerscheiben legen und dann zu einer Roulade aufrollen.

Eine halbe Stange Lauch waschen, trocken wedeln und in Streifen schneiden. Karotte und Zucchini zuerst schälen, dann mit einem Sparschäler lange dünne Streifen herunter schneiden. Das Gemüse vermengen und auf dem Garblech eines Dampfgarers verteilen.

Fleischröllchen nebeneinander auf das Gemüsebett setzen und alles mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Fond und Teriyaki-Sauce in den Dampfgarer gießen und erhitzen. Garblech darauf setzen, einen Esslöffel Olivenöl über Gemüse und Fleischröllchen träufeln und zugedeckt bei 70- 80 Grad etwa acht bis zehn Minuten garen.

Für den Topinambur-Rösti:

Topinambur und Kartoffel schälen, fein raffeln und salzen. Rösti formen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Rösti darin Goldbraun braten.

Für die englische Minz-Sauce:

Minze waschen, trockenwedeln und einen Zweig zur Seite legen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Honig mit 50 ml Wasser und Essig aufkochen. Etwas Fond dazugeben. Mit Minze mischen und mit einer Prise Salz würzen. Mit Hilfe eines Pürierstabes fein pürieren, in ein Kännchen abfüllen, erkalten lassen und mit einem Minz-Zweig garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Nater am 11. September 2019