

# Kürbissuppe, Schweine-Filet in Bacon, Pfifferling-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Kürbissuppe:

600 g Hokkaido-Kürbis	1 Orange	500 ml Sahne
1 Zweig glatte Petersilie	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für das Schweinefilet:

400 g Schweinefilet	7 Scheiben Bacon	Rapsöl, Salz, Pfeffer
---------------------	------------------	-----------------------

### Für die Pfifferling-Sauce:

250 g Pfifferlinge	2 Schalotten	300 ml Kalbsfond
200 ml Sahne	Rapsöl	Salz, Pfeffer

### Für die Kürbissuppe:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kürbis waschen, trockentupfen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Kürbis würfeln und in Salzwasser garen. Anschließend abgießen und Kürbis mit Sahne fein pürieren. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Suppe mit Orangenabrieb und Petersilie garnieren.

### Für das Schweinefilet:

Fleisch waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Baconscheiben auf der Arbeitsfläche auslegen und das Filet darin einrollen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Fleisch anschließend in den vorgeheizten Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 60-62 Grad fertig garen.

Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

### Für die Pfifferling-Sauce:

Pfifferlinge putzen. Schalotten abziehen und fein würfeln. In der Fleischpfanne in etwas Öl anschwitzen, dann Pfifferlinge hinzugeben und mitbraten. Mit Kalbsfond ablöschen und etwas einreduzieren lassen.

Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franz-Josef Goertz am 01. Oktober 2020