

Schweinefilet im Speckmantel mit Mairübchen-Püree

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 400g	100 g Bacon	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Mairübchen-Püree:

1 Bund Mairübchen mit Grün	3 mehligk. Kartoffeln	500 ml Milch
30 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Mairübchengrün-Sauce:

Mairübchen-Grün, s.o.	20 g Butter	10 ml Sahne
1 Bund Schnittlauch	20 g Mehl	

Für die Mairübchen-Chips:

Mairübchen-Scheiben, s.o.	Salz	
---------------------------	------	--

Für das Schweinefilet:

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Filet putzen, mit Salz und Pfeffer würzen, in Speck einrollen und in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten scharf anbraten. Im Backofen weiter garen bis eine Kerntemperatur von 62 Grad erreicht ist.

Für das Mairübchen-Püree:

Mairübchen putzen, schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Grün und ein paar Scheiben Rübchen für Sauce und Chips zur Seite legen. Kartoffeln schälen, fein würfeln. Beides in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Salzen und kochend weich garen.

Durch ein Sieb abgießen, Flüssigkeit auffangen und später für Sauce verwenden. Kurz ausdampfen lassen und dann Rübchen und Kartoffeln pürieren. Mit geriebener Muskatnuss und Salz würzen. Butter und Milch hinzugeben bis ein sämiges Püree entsteht.

Für die Mairübchengrün-Sauce:

Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einrühren. Portionsweise Kochflüssigkeit der Mairübchen dazugeben und immer wieder aufkochen lassen. Flüssigkeit zufügen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Sahne einrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und Mairübchengrün (s.o.) hacken. Beides in die Sauce geben, mit einem Pürierstab aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mairübchen-Chips:

Restliche Mairübchen-Scheiben (s.o.) im vorgeheizten Backofen zwischen zwei Backpapierblätter und beschwert mit einem Topf kross backen. Mit Salz würzen.

Alexander Schima am 23. Mai 2024