

Schweine-Filet mit gebratenem Wirsing und Käse-Soße

Für 2 Personen

3 Schalotten	400 g Wirsing (ca. 1/2 Kopf)	1/2 Bund glatte Petersilie
4 Medaillons vom Schweinefilet	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
80 g Ziegen-Frischkäse	80 ml Sahne	

Schalotten schälen, zwei Schalotten in hauchdünne Scheiben schneiden, die restliche Schalotte fein würfeln. Wirsing putzen, den Strunk entfernen, die Blätter waschen und gut abtropfen lassen, dann in feine Streifen schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Wirsingstreifen bei mittlerer Hitze anbraten, wenn sie leicht zu bräunen beginnen die Schalottenscheiben zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die Medaillons leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Medaillons von beiden Seiten je ca. 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller geben und mit Alufolie abdecken. Käse zerbröseln. In der Fleischpfanne die gewürfelte Schalotte anschwitzen, Sahne zugeben und den Käse untermischen. Den Käse schmelzen. Den auf dem Fleischteller entstandenen Fleischsaft hinzufügen und kurz aufkochen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie untermischen. Das Fleisch anrichten und mit der Soße begießen. Den Wirsing dazu servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 11. Februar 2010