

# Filet vom Iberico-Schwein mit karamellisiertem Weißkohl

## Für 4 Personen

800 g Weißkohl	4 EL Butter	1 EL Zucker
1 EL Kümmel	Salz, Pfeffer	200 ml Weißbier
800 g Filet, Iberico Schwein	1 EL Pflanzenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	150 ml Bratensauce	

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Vom Kohl die unschönen, äußeren Blätter entfernen, den Kohl vierteln und den Strunk entfernen. Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln.

In einem Topf 2 EL Butter zerlassen und den fein geschnittenen Kohl darin leicht anschwitzen. Mit Zucker bestäuben und leicht karamellisieren lassen. Den Kümmel leicht zerstoßen und ebenfalls zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kohlstreifen mit dem Bier ablöschen und den Kohl bei milder Hitze gar kochen.

Das Schweinefilet von Fett und Sehnen befreien und mit Salz würzen.

In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und das Schweinefilet darin rundherum anbraten. Dann in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten weiter garen.

Den Backofen abschalten. Das Fleisch im ausgeschalteten Ofen ca. 6 Minuten ruhen lassen.

Kurz vor dem Servieren 2 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, Rosmarin und Thymian einlegen und das Fleisch darin schwenken. Mit Pfeffer würzen und in Medaillons schneiden.

Die Sauce in einem Topf erwärmen.

Das Kraut mittig auf den Tellern anrichten, darauf die Fleischscheiben setzen und etwas Sauce angießen. Dazu passen Semmelknödel oder Spätzle.

Karlheinz Hauser am 13. Dezember 2016