Geschnetzeltes vom Schweine-Filet mit Rösti

Für 4 Personen

Für die Rösti:

600 g Kartoffeln, vorw. festk.	Salz	Pfeffer
2 EL Butterschmalz		

Für das Geschnetzelte:

1 Zwiebel	100 g Champignons	1 Zucchini
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Stängel Liebstöckel	600 g Schweinefilet
Salz	Pfeffer	1/2 TL Paprikapulver
2 EL Pflanzenöl	100 ml Weißwein	150 ml Fleischbrühe
100 ml Sahne	4 EL Crème-fraîche	

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser halb garkochen, anschließend pellen.
Für das Geschnetzelte Zwiebel schälen und fein schneiden.
Champignons putzen und würfeln. Zucchini putzen, waschen und würfeln.
Petersilie und Liebstöckel abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
Schweinefilet kalt abbrausen, trocken tupfen und quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden.
Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und nach und nach die Fleischscheiben darin anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warmhalten.
Zwiebel, Champignons und Zucchini in der gleichen Pfanne gut anbraten.
Mit Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen. Brühe und Sahne zufügen, um ein Drittel einkochen.
In der Zwischenzeit die Kartoffeln auf der groben Reibe reiben, mit Salz und Pfeffer würzen.
In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Kartoffelspäne als kleine Rösti in die Pfanne geben und von beiden Seiten knusprig goldbraun braten.
Das Fleisch und Kräuter in die Sauce geben, erhitzen und nochmals abschmecken.
Das Geschnetzelte auf Teller verteilen, jeweils einen Klecks Crème fraîche darauf geben und die Rösti daneben anrichten.

Martin Gehrlein am 01. September 2020