

Schweine-Filet mit Zitrone und Auberginen-Pilz-Gemüse

Für 4 Personen:

Für das Gemüse:

2-3 Auberginen	3 Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 Zweig Thymian	1 Bio-Zitrone	Salz
Pfeffer	6 EL Olivenöl	200 g Steinpilze
10 schwarze Oliven		

Für das Schweinefilet:

600 g Schweinefilet	Salz	Pfeffer
1 EL Butter	1 EL Olivenöl	2 EL Weizenmehl, (405)
1 Bio-Zitrone		

Tomaten-Auberginen-Gemüse:

Die Auberginen waschen und putzen. Die Auberginen anschließend halbieren und die Schnittfläche mehrmals mit einem spitzen Messer einritzen. Die Hälften mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen, halbieren und auf dem Backblech verteilen. Mit dem Thymian, etwas Abrieb der Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen und das Olivenöl darüber verteilen. Das Backblech für 30 Minuten in den auf 160 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze, zweite Schiene von unten) schieben. Anschließend die Auberginen etwas abkühlen lassen und dann vorsichtig mit einem Löffel das weich gegarte Innere der Auberginen auslöffeln und in einen hohen Rührbecher geben. Die restlichen Zutaten vom Backblech ebenfalls in den Rührbecher umfüllen. Mit einem Stabmixer ein feines Püree herstellen.

Die Steinpilze putzen und mit den Oliven würfeln und unter das Püree mischen.

Schweinefilet:

Das Schweinefilet zu Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter und das Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Medaillons leicht mehlieren und in der Pfanne braten.

Die Zitrone in Scheiben schneiden, zum Fleisch in die Pfanne legen und mitbraten.

Das Auberginen-Pilz-Gemüse auf die vorgewärmten Teller verteilen. Die Medaillons daneben anrichten und mit den Zitronenscheiben garnieren.

Christian Henze am 14. September 2018