

# Schweine-Filet mit Schafskäse auf Süßkartoffel-Püree

## Für vier Portionen

### Für die Filets:

4 Schweinefiletmedaillons      100 g Schafskäse      4 Stiele Thymian

2 EL Olivenöl                      Salz, Pfeffer

### Für das Püree:

2-3 Süßkartoffeln, ca. 700 g      1 Zwiebel                      40 g Butter

Muskatnuss, Salz, Pfeffer      1 Romanesco                  20 g Butter

Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze (100 Grad Umluft) vorheizen. In jedes Medaillon eine Tasche einschneiden und mit einem Stück Schafskäse füllen. Öffnung wieder schließen und mit einem Zahnstocher verschließen. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen, Thymianblättchen darauf streuen und etwas andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten anbraten. In den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 15 bis 20 Minuten garen. Süßkartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. In einem Topf knapp mit Wasser bedeckt geben, leicht salzen und bei geschlossenem Deckel weich garen. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, würfeln und in der Butter anbraten. Unter Rühren goldbraun rösten lassen. Die Süßkartoffeln abgießen, wenn sie weich sind und auf dem Herd kurz ausdampfen lassen. Geröstete Zwiebeln zu den Süßkartoffeln geben und mit einem Kartoffelstampfer untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Romanesco putzen, waschen und in Röschen teilen. Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und die Röschen darin bissfest kochen. Abgießen und in einer Pfanne mit der Butter kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Romanesco und Süßkartoffelpüree auf Tellern anrichten. Zahnstocher aus den Medaillons entfernen und auf dem Püree anrichten.

Horst Lichter am 20. September 2014