

# Schweine-Filet, Rahmporree, Radieschen, Kohlrabi

## Schweinefilet:

2 Schweinefilets (je 200 g)	200 ml Olivenöl	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
2 EL Barbecue-Soße		

## Rahmporree:

2 Stg. Porree	100 ml Sahne	1 EL Butter
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	

## Radieschen Kohlrabi:

1 Bund Radieschen	1 Kohlrabi	1 EL Butter
1 TL Zucker	100 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer

## Schweinefilet confieren:

Den Backofen auf 60°C vorheizen. Die Schweinefilets mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in eine ofenfeste Form gießen, Rosmarin, Thymian und Knoblauch hinzufügen. Die Filets in das Öl legen, sodass sie vollständig bedeckt sind. Für 90-100 Minuten im Ofen confieren, bis das Fleisch zart ist.

## Rahmporree:

Porree putzen, der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, den Porree hinzufügen und bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis er weich ist. Sahne hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Sanft köcheln lassen, bis der Porree weich und die Sahne etwas reduziert ist.

## Glasierte Radieschen und Kohlrabi:

Radieschen waschen und halbieren. Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen. Radieschen und Kohlrabi hinzufügen, kurz anbraten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich und die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Schweinefilet fertigstellen Das confierte Schweinefilet aus dem Öl nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Eine Grillpfanne erhitzen und die Filets von jeder Seite kurz anbraten, um eine schöne Grillmarkierung zu erzielen.

Mit der Barbecue-Soße bestreichen und noch einmal kurz im Ofen erhitzen, damit die Sauce karamellisiert.

## Anrichten:

Den Rahmporree mittig auf vorgewärmte Teller geben. Die glasierten Radieschen und Kohlrabi dekorativ um den Porree anrichten.

Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und auf dem Porree platzieren.

Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren und sofort servieren.

Robin Pietsch am 19. Dezember 2025