



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

FEINHEIMISCH – Rezept des Monats März 2008

Pochiertes Schweinefilet auf Rotweinjus mit frischem Marktgemüse und Kartoffelpüree vom „Blauen Schweden“

Von Küchenchef Jan Horstmann vom Restaurant Antik-Hof Bissee



Vorbereitung:

Das Gemüse putzen, in Sticks schneiden und kurz im heißen Wasser blanchieren. Die Kartoffeln kochen und pellen. Das Schweinefilet im Stück von allen Seiten anbraten.

Zubereitung:

Das Schweinefilet in der Brühe bei ca. 80° C für ungefähr 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die noch warmen Pellkartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der Sahne und der Hälfte der Butter vermengen; mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Bratenfond mit dem Rotwein aufkochen, die Sauce eventuell etwas binden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die vorbereiteten Gemüsesticks in einer Sauteuse mit der restlichen Butter durchschwenken und mit Salz abschmecken.

Zum Anrichten das Schweinefilet aus der Brühe nehmen, diagonal aufschneiden und auf dem Saucenspiegel anrichten. Das Gemüse auf den Teller geben, je nach Lust und Laune sortenrein oder auch durchgemischt. Das blaue Kartoffelpüree mit einem Spritzbeutel in die Tellermitte dressieren.

Guten Appetit!

Zutaten (für 4 Personen):

800 gr. Schweinefilet
500 gr. Bratenfond oder
Demi Glace
100 ml Rotwein
1 ltr. Gemüsebrühe
1 kg Marktgemüse (z.B.
Lauch, Möhre, Pastinake)
1 kg Kartoffeln „Blauer
Schwede“
150 ml Sahne
100 gr. Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Weinempfehlung:

2006 „Deep Blue“ vom
Weingut Tesch aus
Langenlonsheim:
Eine weiß gekelterte
Spätlese aus der roten
Rebsorte Spätburgunder,
frisch und feinfruchtig
duftend