

SCHWEINEFILET UNTER DER WALDKRÄUTERKRUSTE, AUF KARTOFFELRÖSTI MIT QUITTEN UND SAURE SAHNE-DIP

Rezept von Daniel-Hagen Wolf, Odenwald-Gasthaus „Hagen“, Grasellenbach

Zutaten Kartoffeln:

für 4 Personen

600 g geschälte Kartoffeln

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Öl zum Braten

Zubereitung:

Die Kartoffeln auf einer Reibe grob reiben und kräftig ausdrücken. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Öl in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen und eine Portion Kartoffeln hineingeben. Mit einem Löffel gut andrücken. Bei mittlerer Hitze braten, bis die Unterseite goldbraun ist, dann wenden und auf dieser Seite fertig braten. So ebenfalls mit den restlichen Kartoffeln verfahren.

Zutaten Quitten:

3 Quitten

100 g Zucker

Saft von 1 - 2 Zitronen

½ Zimtstange

1 Sternanis

Zubereitung:

Die Quitten waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann in spalten schneiden und in einem Sud aus Zucker, Zimtstange, Sternanis, Zitronensaft und Wasser garen. Die Quitten sollen noch etwas Biss haben.

Zutaten Schweinefilets:

2 Schweinefilets (ca. 700 g)

Salz, Pfeffer

Sonnenblumenöl

1 EL Senf

Waldkräutermischung, bestehend aus:

2 EL Kiefernadeln

2 EL Fichtennadeln

1 EL Rosmarinnadeln

1 EL Thymianblättchen

½ EL rosa Pfeffer

¼ EL Wacholderbeeren

¼ EL Pfeffer schwarz

1 EL Pyramidensalz

Zubereitung:

Die Schweinefilets parieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 Esslöffel Sonnenblumenöl in einen Vakuumbutel geben. Vakuumieren und dann im Sous Vide-Becken oder einem größeren Topf in auf 56°C vorgeheizten Wasser 20 Minuten garen. Dann eine Pfanne stark erhitzen. Die Schweinefilets aus dem Beutel nehmen und mit etwas Öl in der Pfanne schnell rundum anbraten. Die Filets dann herausnehmen, rundherum mit dem Senf einreiben und mit der Waldkräutermischung bestreuen.

Zum Anrichten die Rösti auf den Tellern in der Mitte platzieren. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und darauf anrichten. Die Quitten drum herum verteilen und mit dem Saure Sahne-Dip ergänzen.