

Schweinefilet im Kräutermantel mit jungem Gemüse und überbackenen Sahnekartoffeln

Rezept von Elmar Zuspänn, Schloss Geisa und Marc Zuspänn, Praforst Hünfeld

Zutaten:

700g Schweinefilet
400g Kartoffeln
320g Gemüse: Staudensellerie, Karotte, Frühlingszwiebeln
100ml Sahne
3 Eier
100g Butter
Semmelmehl
Mehl
Olivenöl
Petersilie, Rosmarin, Thymian
Muskat
Salz, Pfeffer
Knoblauch
Zucker

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und halbieren; anschließend fächerförmig aufschneiden und dämpfen bis sie fast gar sind. Gemüse putzen und in Rauten schneiden. Kräuter waschen und fein hacken. Schweinefilet parieren, würzen und in Mehl, Ei, Semmelmehl und mit den gehackten Kräutern panieren. In Butter oder Öl langsam anbraten und anschließend zusammen mit ein paar Kräutern und Knoblauch im Backofen bei 150°C ca. 10-15 min garen lassen.

Sahne, Muskat, Salz und Pfeffer in ein Töpfchen geben und aufkochen lassen bis es leicht andickt. Kartoffeln auf ein Blech geben und mit der andickten Sahne bestreichen. Im Ofen zu der Lende hinzugeben, sodass die Kartoffeln auf dem Blech in einer Schiene über der Lende bei Oberhitze garen. Das Gemüse zusammen mit etwas Butter und Olivenöl anschwanken und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Das Filet aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen! Währenddessen die Kartoffeln (falls noch nicht goldbraun) nochmal bei 180°C Oberhitze im Ofen überbacken.

hessen à la carte