



Matthias Ruta

gustieren, praktizieren, kommunizieren

Schweinefilet in Zwiebelkruste mit Rosenkohlgemüse und gebackenen Kartoffelplätzchen

(11 Personen)

1500 g Schweinefilet
1000 g Rosenkohl
250 g durchwachsenen Speck
500 ml Sahne
100 g Butter
1 Dose Röstzwiebeln
Salz, Pfeffer, etwas Senf
Öl zum Anbraten

Für die Kartoffelplätzchen:
1 kg Pellkartoffeln
3 Eigelbe
etwas Kartoffelstärke
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Das Schweinefilet von Sehnen und Fett befreien, gut salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit Öl kräftig von beiden Seiten anbraten. Bei 60°C im Ofen mindestens 60 Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren die Filets heraus nehmen, dünn mit dem Senf bestreichen und in den Röstzwiebeln wälzen. Noch einmal für ca. 5 Minuten bei 200°C in den Ofen geben.

Pellkartoffeln waschen, in Salzwasser kochen, abgießen und ca. 5 Minuten ausdämpfen lassen. Anschließend pellen und mit einem Kartoffelstampfer zu einem festen Püree verarbeiten. Die Eigelben mit etwas Stärke unterheben und mit den Gewürzen abschmecken. Die Masse zu kleinen Kuchen drehen und in einer heißen Pfanne mit wenig Öl goldgelb braten.

Den Speck in etwas Öl anrösten, den fein geschnittenen und gewaschenen Rosenkohl dazugeben. Sahne und Butter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.