

Gefülltes Schweinefilet

MIT KARTOFFELSCHMARRN UND CRANBERRYSAUCE



Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Wartezeit: ca. 20 Minuten

Utensilien: Brett, Messer, Topf, Pfanne, Küchengarn, Kartoffelstampfer, Sieb

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen (E-Herd: 140°C/ Umluft: 115°C). Schweinefilets waschen, trocken tupfen und jeweils längs 3–4 cm tief einschneiden. Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Fleisch von innen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen und mit Pflaumen und Zwiebeln füllen.

2. Fleisch anschließend mit Küchengarn zusammenbinden. Öl in einer ofenfesten Pfanne oder einem Bräter erhitzen. Schweinefilet darin wenden und ca. 2 Minuten scharf anbraten. Mit Rotwein und Bratenfond ablöschen und ca. 15 Minuten im Ofen garen.

3. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Anschließend abgießen und fein stampfen. Eier trennen. Eigelb und Crème fraîche verrühren, unter die Kartoffeln heben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zutaten für 4 Personen:

2	Schweinefilets (à ca. 400 g)
2	rote Zwiebeln
Salz, Pfeffer	
2 EL	Senf
120 g	Backpflaumen
2 EL	Sonnenblumenöl
50 ml	Rotwein, trocken
500 g	Kartoffeln, mehlig
4	Eier (Größe M)
80 g	Crème fraîche
Muskatnuss, gerieben	
2 TL	Butter
2 EL	Speisestärke
100 g	Cranberrys
1 Prise	Zimt

Von Lacroix benötigen Sie:

400 ml	Lacroix Bratenfond
--------	--------------------

4. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Kartoffelmasse heben. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Masse zufügen. Zugedeckt ca. 5 Minuten bei leichter Hitze backen. Schmarrn wenden, in Stücke zupfen und nochmals ca. 2 Minuten backen.

5. Schweinefilet aus dem Ofen nehmen und in Alufolie wickeln. Fond durch ein Sieb gießen und in einem Topf nochmals aufkochen. Stärke mit etwas Wasser auflösen und in die Soße rühren. Cranberrys und Zimt zufügen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Schweinefilet aufschneiden und mit Kartoffelschmarrn und Soße anrichten.

Tipp: Wer keine frischen Cranberrys bekommt, kann auch auf tiefgefrorene oder getrocknete zurückgreifen.