

Gratiniertes Schweinefilet mit Tomaten-Käse-Kruste

Zutaten für 2 Personen

- 1 Kohlrabi
- 75 g gegarte mehlig kochende Kartoffel (abgekühlt oder vom Vortag)
- 50 g Gouda, gerieben
- 2 Schweinefilet-Medaillons (à 85 g)
- 75 g Crème fraîche
- 1 TL Tomatenmark
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Pflanzenöl

Zubereitung

Den Backofen bei Grillfunktion auf höchster Stufe vorheizen. Kohlrabi schälen, fein würfeln und beiseite stellen. Kartoffel durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und gut mit Tomatenmark und Gouda vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schweinefilet-Medaillons von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer ofenfesten Pfanne im heißen Pflanzenöl von beiden Seiten kurz und scharf anbraten. Vom Herd nehmen und die Kartoffelmasse auf das Fleisch streichen.

Die Pfanne mit den Steaks in den vorgeheizten Backofen schieben und die Schweinefilet-Medaillons 3 bis 4 Minuten gratinieren. Parallel zum Braten der Steaks etwas Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Kohlrabiwürfel darin etwa 5 Minuten gar kochen.

Dann abgießen, Crème fraîche einrühren, einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rahmkohlrabi auf zwei Teller verteilen, je ein gratiniertes Schweinefilet-Medaillons daneben anrichten und servieren.



Gefülltes Schweinekotelett mit Bratkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

Kotelett:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Haselnusskerne
- 100 g frischer Blattspinat
- 1 EL Butter
- 2 Eier
- 2 EL geriebener Emmentaler
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Schweinekoteletts mit Knochen (à 220 g)
- 2 EL Butterschmalz zum Braten

Bratkartoffeln:

- 100 g geräucherter Bauchspeck in Scheiben
- 3 Schalotten
- 600 g festkochende Pellkartoffeln vom Vortag
- ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL Weizenmehl (Type 405)
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Kümmelsamen oder 1 Prise gemahlener Kümmel
- 1 TL frischer oder getrockneter, gerebelter Majoran
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Für die Koteletts die Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein würfeln. Haselnuskerne hacken. Spinat verlesen, waschen und abtropfen lassen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin farblos anschwitzen. Haselnüsse und Spinat zugeben und den Deckel aufsetzen. Sobald der Spinat zusammenfällt, alles gut vermengen, in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Inzwischen für die Bratkartoffeln die Speckscheiben würfeln. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Paprikapulver mit dem Mehl vermischen, darüber stäuben und locker vermengen. Beiseite stellen.

Die Spinatmischung gut ausdrücken. Eier, Emmentaler, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und vermischen. In die Fleischseite der Koteletts horizontal mit einem spitzen Messer je eine Tasche einschneiden, innen und außen salzen und pfeffern, mit der Spinat-Käse-Masse füllen und mit kleinen Holzspießen fixieren.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die gefüllten Koteletts bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten jeweils 3 bis 4 Minuten braten, bis das Fleisch durchgegart ist.

Parallel dazu das Butterschmalz für die Bratkartoffeln in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin möglichst nebeneinander hineingeben und goldbraun braten, dabei mehrfach wenden. Speck- und Schalottenwürfel zugeben und mitbraten. Knoblauchzehe schälen, fein würfeln oder zerdrücken und hinzufügen. Mit Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer würzen, gut durchschwenken und noch einmal abschmecken.

Die Bratkartoffeln auf vier Teller verteilen, je ein gefülltes Schweinekotelett danebenlegen und servieren.

