

Aus der Hado-Küche: Ein Fleischrezept

Restaurant Services

Schweinefilet mit Spinat-Pecorino-Kruste auf Selleriepüree dazu Topinambur-Chips

für 4 Personen:

- 400 g Sellerie
- 200 ml Sahne
- 200 ml Bouillon
- Ursalz oder Steinsalz, Pfeffer, etwas Bertram

- 8 Schweinefiletmedaillons à 90 g
- Ursalz, Pfeffer
- 2 EL Rapsöl
- 100 g Blattspinat
- 1 TL Rosmarinnadeln
- 100 g Pecorino (Schafskäse)
- 50 g Butter
- 50 g Mascarpone
- 50 g Semmelbrösel (wenn möglich aus Dinkel)

- 100 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Rotwein
- 100 ml Portwein
- 1 EL eiskalte Butter
- Ursalz, Pfeffer, etwas Galgant

- 2 große Topinambur-Knollen
- 200 ml Pflanzenöl

Aus der Hado-Küche: Ein Fleischrezept

Restaurant Services

Schweinefilet mit Spinat-Pecorino-Kruste auf Selleriepüree dazu Topinambur-Chips

Den Sellerie putzen und in Würfel schneiden. Mit Sahne und Bouillon in einen Topf geben und 40 Minuten leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Schweinefilets mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch auf beiden Seiten anbraten, herausnehmen und bei 80 °C im vorgeheizten Backofen 20 Minuten nachgaren lassen.

Den Blattspinat waschen, kurz in Salzwasser blanchieren, abgießen und fein hacken. Die Rosmarinnadeln hacken. Den Spinat mit Pecorino, Butter, Mascarpone, Semmelbröseln und Rosmarin mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den gekochten Sellerie fein pürieren und in einer Pfanne einkochen lassen, mit Salz, Bertram und Pfeffer abschmecken.

Für die Soße die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen, fein hacken und im Bratensatz der Filets anschwitzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und gut einkochen lassen. Die Soße mit eiskalter Butter binden und mit Salz, Galgant und Pfeffer abschmecken.

Die Schweinefilets aus dem Ofen nehmen, mit der Spinat-Käse-Mischung bestreichen, in eine feuerfeste Form legen und im vorgeheizten Backofen (Grillstufe) 4-5 Minuten gratinieren.

Für die Chips den Topinambur waschen und fein hobeln, in heißem Öl frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Schweinefilets mit der Soße anrichten und mit dem Selleriepüree und den Topinambur-Chips servieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München