



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Pochiertes Schweinefilet im Wurzelsud mit Salzkartoffeln

ZUTATEN

1 kg Schweinefilet

½ kg Karotten

½ kg Sellerie, halb Stange, halb Knolle

1 weiße Zwiebel

Öl

1 l Geflügelfond oder Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

200 g Sahne

3 EL Meerrettich aus dem Glas

Mondamin

600 g Salzkartoffeln

evtl. etwas frischer Schnittlauch und frisch geriebener Meerrettich

ZUBEREITUNG

Das Schweinefilet von den Sehnen befreien und in 160 g große Medaillons schneiden. Das Gemüse schälen und in gleich große Stücke schneiden (nicht zu groß, dann geht's schneller). Die Zwiebeln in Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Nun das Gemüse hinzugeben und auch mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann das Gemüse mit der Brühe aufgießen und mit geschlossenem Deckel langsam garen.

Wenn das Gemüse nun weich ist, geben wir unser Schweinefilet hinzu und lassen es ca. 10 Minuten im Sud pochieren (**darf nicht mehr kochen!!**).

Nun richten wir das Schweinefilet in einem tiefen Teller an, geben das Wurzelgemüse darüber. Den Fond jetzt mit der Sahne verfeinern und mit dem Meerrettich abschmecken. Die Soße mit etwas Stärke abbinden und mit einem Stabmixer schaumig schlagen. Die Soße nun über das Gericht geben und zu den Salzkartoffeln servieren.

Zum Schluss kann man noch etwas Schnittlauch und frisch geriebenen Meerrettich darüber streuen.