

Schweinefilet

mit Rotweingemüse
& Kartoffelpüree



**ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:**

Für das Filet

1 Schweinefilet, 2 Knoblauchzehen,
200 g Bacon, 1 EL Butter, Thymian,
Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree

600 g Kartoffeln, 150 g Butter,
250 ml Sahne, Salz

Für das Rotweingemüse

4 Zwiebeln, 2 Karotten, ½ Knollensellerie, 250 g Rosenkohl,
250 ml Rotwein, 2 EL Honig,
2 EL Öl, Rosmarin, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und mit Honig, Öl, Rosmarin, Salz und Pfeffer marinieren, danach in eine Auflaufform geben und für 10 Minuten bei 190° C Umluft garen.

2. Nach Ablauf der Garzeit einmal alles gründlich umrühren, mit Rotwein begießen, mit Backpapier bedecken und eine weitere halbe Stunde schmoren – danach das Backpapier entfernen und für 10 Minuten fertig garen.

3. Die Kartoffeln mit Schale für 8-10 Minuten garen – anschließend durch die Kartoffelpresse geben (die Schale bleibt in der Presse zurück) und mit Butter, Sahne und einer Prise Salz zu einem cremigen Püree verrühren.

4. Das Filet in 8 Portionen teilen, die Stücke ringsherum mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Bacon umwickeln.

5. Die Butter in einer heißen Pfanne auslassen, Knoblauchzehen (leicht angedrückt) und Thymian dazugeben und die Medaillons darin von jeder Seite eine Minute scharf anbraten – dabei immer wieder mit der aromatisierten Butter übergießen.

6. Das Kartoffelpüree auf vorgewärmte Teller verteilen, je zwei Schweinefiletmedaillons daraufsetzen und Rotweingemüse dazugeben.