

# Schweinsfilet an Pfeffersauce auf Gemüserösti



## Zutaten

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln festkochend, (siehe Einleitungstext)  
Salz

## Fleisch:

1 Schweinsfilet gross  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Esslöffel Bratbutter  
1 dl Noilly Prat  
1 Schalotte  
1 Esslöffel Pfeffer grün, eingelegt  
1 Teelöffel Butter  
1 dl Gemüsebouillon  
2 dl Rahm  
0.25 Teelöffel Maizena

## Gemüserösti:

300 g Hokaidokürbis gerüstet gewogen  
2 Fenchel klein  
4 Esslöffel Bratbutter  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Muskatnuss gross, frisch gerieben

Die Kartoffeln in der Schale in wenig Salzwasser oder im Dämpfer nicht zu weich kochen. Abschütten und auskühlen lassen.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte sowie 4 Teller mitwärmen.

Das Schweinsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen und das Filet darum 4 Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 1½–1¾ Stunden nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit dem Noilly Prat auflösen und durch ein feines Sieb in eine kleine Schüssel giessen.

Die Schalotte schälen und fein hacken. Die grünen Pfefferkörner in einem Sieb gründlich warm abspülen, dann grob zerdrücken.

In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotte sowie die Pfefferkörner darin andünsten. Den aufgelösten Bratensatz dazugiessen, die Bouillon beifügen und alles auf etwa ½ dl einkochen lassen. Zuletzt wenig Rahm und Maizena glatt rühren, den restlichen Rahm beifügen und diese Mischung zur Sauce geben. Unter Rühren nochmals aufkochen lassen und mit Salz würzen.

Die gekochten und ausgekühlten Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Den gerüsteten Kürbis ebenfalls an der Röstiraffel zu den Kartoffeln reiben. Die Fenchel rüsten, dann in feine, etwa 2 cm lange Streifen schneiden. Ebenfalls zu den Kartoffeln geben und alles sorgfältig mischen.

In einer beschichteten Bratpfanne 2 Esslöffel Bratbutter erhitzen. Die Röstmischung mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, als grossen «Kuchen» in die Pfanne geben, flach drücken und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten braten. Dabei nach etwa 5 Minuten am Rand der Rösti 1 Esslöffel Bratbutter verteilen und einfließen lassen. Dann die Rösti auf eine Platte

stürzen, sodass die gebackene Seite nach oben zu liegen kommt. Nochmals 1–2 Esslöffel Bratbutter in die Pfanne geben und die Rösti auf der ungebackenen Seite in die Pfanne gleiten lassen. Weitere 8–10 Minuten fertig braten.

Im letzten Viertel der Bratzeit der Gemüserösti die Teller aus dem Ofen nehmen und die Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen. Das Schweinsfilet in der aufsteigenden Hitze 6 Minuten Temperatur annehmen lassen (ab Umschalten des Ofens gerechnet!).

Das Schweinsfilet in Scheiben schneiden und auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Mit etwas Pfeffersauce umgiessen und 1 Portion Rösti dazugeben.

*Für Rösti am besten geeignet sind Kartoffeln, welche bereits am Vortag in der Schale gekocht wurden. Bleibt keine Zeit, lässt man die Kartoffeln nach dem Kochen wenigstens vollständig auskühlen. Für Eilige gibt es bei Grossverteilern auch vorgekochte Schalenkartoffeln zu kaufen.*