

Hofglück-Schweinefilet auf Steckrübenstampf mit Apfelchutney und Blutwurstsauce für 4 Personen

Zutaten:

800 g Schweinefilet im Ganzen
1 Kleine Steckrübe
3 Granny-Smith-Äpfel
Olivenöl
Weißweinessig
3 Echalotten
1 Kleine, weiche Blutwurst
1,5 l heller Geflügelfond
500 ml dunkler Kalbsfond
alter Balsamico
1 Zehe Knoblauch
1 mehlig, kochende Kartoffel
Weißwein
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

Zubereitung:

Das Schweinefilet im Ganzen in einer Pfanne anbraten und im Ofen bei Ober- und Unterhitze 160°C ca. 12 Minuten garen. Die Steckrübe schälen, anschließend in Würfel schneiden (Kantenlänge 2cm). Die Echalotten fein würfeln und von der Menge her halbieren. Diese in etwas Butter anschwitzen.

Die Steckrübenwürfel hinzugeben, mit etwas Weißwein ablöschen. Anschließend mit dem hellen Geflügelfond bedecken und abgedeckt weich schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den dunklen Kalbsfond auf die Hälfte reduzieren, die Blutwurst vom Darm entfernen, zum Reduzieren Kalbsfond geben und mit dunklem Balsamico würzen. Anschließend mixen und durch ein Sieb passieren. Mit etwas kalter Butter binden und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Danach auf einer Vierkantreibe grob reiben. Die Echalotten und eine gehackte Knoblauchzehe in Olivenöl anschwitzen. Eine Messerspitze Zucker dazugeben. Nun mit einem Spritzer Weißweinessig ablöschen. Den geriebenen Apfel hinzugeben. Die mehligke Kartoffel fein raspeln und ebenso zur Bindung dazu geben. Nun abschmecken.

Einen guten Appetit wünscht unser Küchenchef Jochen Kuhn.

