



Schweinefilet auf Kartoffelpüree mit Lebkuchenjus und Rosenkohl

Zutaten

8 Stücke Schweinefilet (à 80 - 100g)
2 EL Öl
1 EL Honig
0,2 l trockenen Rotwein
100ml Bratenfond
1 Stück Lebkuchen, fein gemahlen

400 g Kartoffeln mehlig kochend
50 ml Sahne
50ml Milch
1EL Butter
Salz und frisch geriebenen Muskat

400 g küchenfertigen Rosenkohl
1 EL Butter
2 EL Paniermehl
oder
2 EL Mandelplättchen
oder
50 g Schinkenspeckwürfel
1 kleine gehackte Zwiebel

Salz
Pfeffer schwarz aus der Pfeffermühle

Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Anschließend in Salzwasser durchgaren und danach ausdampfen lassen. Den Topf wieder auf den Herd stellen, erhitzte Sahne und Milch sowie Butter dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nun die Masse mit einem Schneebesen glattrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Noch einmal abschmecken.

Die Schweinefilets in einer Pfanne mit Öl anbraten und am besten anschließend im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft garen (ca. 12 min). Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bratpfanne mit Rotwein ablöschen und Honig zufügen. Ist der Rotwein fast verkocht, mit dem Bratenfond auffüllen und den Lebkuchen mit hineingeben. Gegebenenfalls etwas einkochen. Abschmecken.

Den Rosenkohl blanchieren. Butter in einem Topf erhitzen und den Rosenkohl darin angehen lassen. Mit Salz und Muskat würzen. Paniermehl oder Mandelblätter oder wer es deftiger mag Speckwürfel und Zwiebelwürfel zufügen und weiter braten, bis diese etwas Farbe genommen haben.