Schweinsfilet im Kartoffelmantel an Trüffelsauce mit glasierten Rüebli

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 30 min
Aktivzeit: 1 h
Mittel



Zutaten

für 4 Personen

1	Filet vom Schweizer Schwein à ca. 600 g, pariert
	Salz, Pfeffer
2 EL	HOLL-Rapsöl
500 g	mehligkochende Kartoffeln, geschält, an der Röstiraffel gerieben
100 g	Sbrinz AOP, gerieben
1 TL	Salz
2 TL	Paprika
3 EL	HOLL Rapsöl
1 TL	grobkörniger Senf
1 EL	flüssiger Honig
	Salz, Pfeffer
1 EL	Butter
1	Schalotte, fein gehackt
0.5 dl	trockener Weisswein
2 dl	Fleischbouillon
2 dl	Vollrahm
3 TL	Trüffelöl
	Salz, Pfeffer

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

809	kcal
45 g	Eiweiss
37 g	Kohlenhydrate
51 g	Fett

Glutenfrei
enthält Laktose
Low Carb

Zubereitung

1 Fleisch ca. 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Fleisch trocken tupfen, würzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Filet rundum ca. 5 Minuten anbraten. Fleisch herausnehmen, Pfanne beiseitestellen.

2 Kartoffeln in ein sauberes Küchentuch geben, Flüssigkeit kräftig auspressen. Kartoffeln mit Käse und allen Zutaten bis und mit Sonnenblumenöl mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, sehr gut flach drücken.

3 Filet ebenfalls auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Senf und Honig verrühren, Rosmarin daruntermischen, würzen. Filet rundum damit bestreichen. Fleischthermometer in die Mitte des Filets stecken.

4 Kartoffeln in der oberen Hälfte des auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen. Anschliessend den Ofen auf 160 °C (Heissluft/Umluft) umstellen und das Filet ca. 15 Minuten mitgaren, bis die Kerntemperatur 58–60 °C beträgt.

5 Rüebli schälen, in siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, dann in einer Pfanne mit Butter und Honig bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten rundum karamellisieren, würzen, warm halten.

6 Beide Bleche herausnehmen, ein paar Minuten ruhen lassen. Kartoffelmantel samt Backpapier auf die Arbeitsfläche legen, Filet darauflegen, mithilfe des Backpapiers Kartoffeln um das Filet wickeln.

7 Butter in einer Pfanne erwärmen, Schalotte ca. 2 Minuten andünsten, mit Wein und Bouillon ablöschen, Rahm dazugiessen, ca. 5 Minuten einkochen, Trüffelöl beigeben, würzen.

8 Filet mit Trüffelsauce und Rüebli servieren.

Tipp
Wer Trüffel nicht mag, kann das Trüffelöl durch 1?Teelöffel Senf und ein paar Tropfen Worcestersauce ersetzen.