



[Drucken](#)

Schweinefiletscheiben mit Grüner-Pfeffer-Koriander-Rahm-Sauce und Annakartoffeln



Zutaten für 4 Personen

Für das Schweinefilet:

- 200 ml Weißwein
- ein halber TL Senfkörner
- 40 g Möhren
- 40 g Bleichsellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL frische grüne Pfefferkörner
- 600 g Schweinefilet
- Salz
- 250 ml bayerische Sahne
- 1 Bund Koriander

Gemüse und Kartoffeln:

- 120 g bayerische Butter
- 400 g Kartoffeln
- Pfeffer
- 200 g Zucchini
- 200 g Auberginen

Außerdem:

4 Portionsformen für die Annakartoffeln - entweder kleine Tortlettformen oder kleine Portionspfännchen

Zubereitung:

1. Weißwein mit Senfkörnern auf 40 ml einkochen. Möhren, Bleichsellerie und Knoblauch putzen, schälen und in 3 mm große Würfel schneiden, grüne Pfefferkörner leicht quetschen. Alles zusammen in die Weißweinreduktion geben und 2-3 Min. weiterkochen. Koriandergrün waschen, trocken schütteln, zupfen und hacken.
2. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Butter in einem kleinen Topf klären, d.h. bei milder Hitze kochen bis das in der Butter enthaltene Eiweiß ausflockt und als weißer Schaum abgeschöpft werden kann. Kartoffeln schälen, in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden, waschen und auf einem Tuch gründlich abtrocknen. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und in die Förmchen schichten, mit geklärter Butter begießen und 30 Min. im Ofen garen. Ca. 1/3 der geklärten Butter sollte für Gemüse und Fleisch übrigbleiben.
3. Zucchini und Auberginen waschen klein schneiden und braten. Schweinefilet in 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und mit der restlichen geklärten Butter von beiden Seiten je 2 Min. braten. Aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen. Weißwein-Reduktion in die Pfanne geben kurz kochen. Sahne zugeben und einkochen, bis die Sauce cremig wird, Koriander zugeben und abschmecken.
4. Annakartoffeln stürzen, mit Fleisch und Gemüse anrichten und mit der Sauce servieren.