



Andrea Ballschuh

Schweinefilet mit Kartoffel-Schwarzwurzel-Stampf, knusprigem Speck und Papaya-Salsa

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet: Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet à 300 g Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Schweinefilet mit Knoblauch in einer Pfanne mit Öl und Rosmarin von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und in den Ofen geben.

1 Zehe Knoblauch
3 Zweige Rosmarin
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Stampf:

Die Kartoffeln schälen und in sehr kleine Stücke schneiden. Kartoffeln und Schwarzwurzeln in einem Topf mit Fond und Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen. Kartoffeln und Schwarzwurzeln zusammen mit Sahne, Butter, Salz und Muskat stampfen. Knusprigen Speck zerbröseln und untermischen.

4 Kartoffeln (Drillinge)
200 g Schwarzwurzeln (TK)
100 g Butter
100 ml Sahne
300 ml Gemüsefond
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle

Für den Speck:

Den Speck in wenig Öl knusprig braten.

4 Scheiben Tiroler Speck
Sonnenblumenöl, zum Braten

Für die Salsa:

Die Papaya schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingslauch in dünne Ringe schneiden. Chili halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Limettensaft auspressen und mit Zucker im Fond auflösen. Abkühlen lassen und durch ein Sieb gießen. Etwas Öl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Papaya
1 Bund Frühlingslauch
½ Limette (Saft)
1 rote Schote Chili
200 ml Gemüsefond
200 ml Olivenöl
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schweinefilet mit Kartoffel-Schwarzwurzel-Stampf, knusprigem Speck und Papaya-Salsa auf Tellern anrichten und servieren.