

## Schweinefilet im Schinkenmantel mit Fondantkartoffeln & Pilzrahmsoße

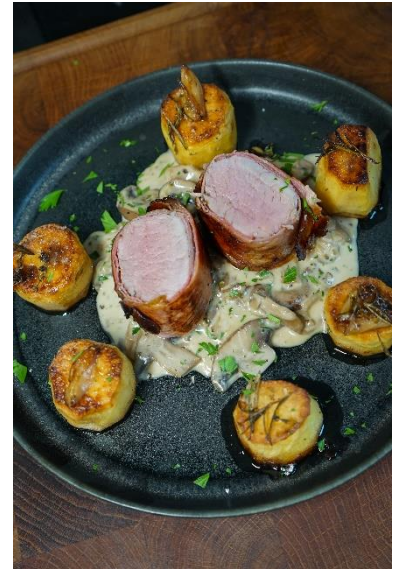
### Zutaten

#### Zutaten für die Burger-Buns:

- 550-600 g Schweinefilet
- 200 g Schwarzwälder Schinken

#### Für die Fondantkartoffeln

- 1 kg Kartoffeln vorwiegend festkochend
- 250 ml Gemüsebrühe
- 3-4 Knoblauchzehen
- je 3 Zweige Rosmarin und Thymian
- 150 g Butter



#### Für die Pilzrahmsoße

- 400 g Pilze nach Wahl, z. B. braune Champignons und Austernpilze
- 250 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 1 TL Majoran getrocknet
- 3-4 Stiele Petersilie

#### Zusätzlich

- Öl zum Braten
- Salz und Pfeffer

## **Zubereitung**

### **Zubereitung Fondantkartoffeln:**

1. Zunächst wird mit der Zubereitung der Kartoffeln begonnen. Hierfür die Kartoffeln schälen und beide Enden so abschneiden, dass die Kartoffel gut stehen kann. Die Kartoffel sollte eine Höhe von 4-5 cm haben. Größere Kartoffeln ggf. halbieren.
2. Die Kartoffeln für ca. 10 Min. in kaltes Wasser legen, abtropfen lassen und gut abtrocknen.
3. Etwas Öl in eine Pfanne geben und die Kartoffeln bei mittelhoher Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten. Danach in eine Auflaufform stellen.
4. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
5. Knoblauch schälen und vierteln. Die Kräuter waschen, den Rosmarin grob hacken. Die Butter in die Pfanne geben, schmelzen lassen, nun Knoblauch und die Kräuter dazugeben, bei geringer Hitze kurz anschwitzen und so die Butter aromatisieren. Zum Schluss die Gemüsebrühe angießen und alles über die Kartoffeln gießen.
6. Die Kartoffeln im Ofen für ca. 30 Min. backen.

### **Zubereitung Schweinefilet:**

1. Das Schweinefilet ggf. von Sehnen und Silberhäuten befreien, dann von allen Seiten sparsam salzen und pfeffern.
2. Den Schwarzwälder Schinken überlappend senkrecht auf ein Brett legen, dabei immer zwei Scheiben übereinander, ebenfalls überlappend anordnen. Am Ende muss das Ganze etwas breiter als das Filet sein.
3. Das Schweinefilet mittig auf den Schinken legen, den unteren Teil umklappen und danach das Filet nach oben rollen und so komplett ummanteln. Die Enden mit dem überstehenden Schinken verschließen.
4. Nun das ummantelte Filet von allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten. Im Anschluss zu den Kartoffeln in den Ofen geben. Die Garzeit beträgt ca. 15 Minuten.

### **Zubereitung Pilzrahmsoße:**

1. Während Kartoffeln und das Schweinefilet im Ofen sind, kann die Pilzrahmsoße zubereitet werden.

Dafür werden die Pilze zunächst geputzt. Ich hatte braune Steinchampignons, die ich im Anschluss in dünne Scheiben geschnitten habe. Die Austernpilze in ähnlich große Teile schneiden.

2. Eine große Pfanne OHNE Öl bei hoher Hitze vorheizen, darin die Pilze für 2-3 Minuten anbraten, erst dann etwas Öl hinzugeben.
3. Haben die Pilze etwas Farbe angenommen, kommen Knoblauch und Schalotten hinzu. Diese werden kurz mit angebraten, danach wird alles mit Gemüsebrühe abgelöscht. Die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einreduzieren. In diesem Schritt den Majoran dazugeben.
4. Im Anschluss die Sahne hinzugeben, ebenfalls - bei mittlerer Hitze - einreduzieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Ggf. etwas Speisestärke hinzugeben (1 TL in etwas Wasser auflösen). Zum Schluss die Petersilie darüberstreuen.

### **Anrichten**

Zum Anrichten auf dem Teller habe ich etwas Pilzrahmsoße in die Mitte gegeben und diese nochmals mit frisch gehackter Petersilie bestreut. Darauf kamen zwei Scheiben vom Schweinefilet. Die Fondantkartoffeln wurden drumherum platziert.