

Nelson Müller | Lackiertes Schweinefilet mit Lauch, Austernpilzen und Süßkartoffel-Püree

Zutaten für 2 Personen

Für den Lack:

- 100 ml Sojasauce
- 100 ml Kalbsjus
- 1 TL flüssiger Honig
- 1 EL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer

Für das Schweinefilet:

- Schweinefilet à 600 g
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Butter
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Salbei
- Salz
- Pfeffer

Für das Gemüse:

- 1 Stange Lauch
- 400 g Austernpilze
- 1 Süßkartoffel
- 20 g Butter
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsefond
- 50 ml Sojasauce
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für den Lack Sojasauce, Kalbsjus, Honig, Salz und Pfeffer in einem Topf aufkochen und mit der Stärke binden. Der Lack sollte eine sirupartige Konsistenz haben.

Den Backofen auf 180 °C Unterhitze vorheizen.

Das Schweinefilet von Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig in einer Pfanne im Öl anbraten. Anschließend im Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 57 °C garen. Das Filet in einer Pfanne mit Butter mit den Kräutern nachschwenken. Mit dem Lack einstreichen und im Ofen bei Oberhitze gratinieren.

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lauch und Pilze in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Weißwein, Fond, Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Süßkartoffel klein schneiden und in kochendem Wasser garen. Mit Salz, Pfeffer und Butter würzen und mit dem Pürierstab zu einem Püree verarbeiten.

Lackiertes Schweinefilet mit Lauch, Austernpilzen und Süßkartoffel-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Die Küchenschlacht vom 24. März 2017

Episode: Finale