

EDEKA  
**KOCHSCHULE**



LECKER MIT LUTHER

## SCHWEINEFILET

mit Dörrpflaumen gefüllt, auf Kartoffelrösti  
mit Kürbisgemüse



Dirk Luther





Die Kartoffeln gründlich in reichlich Wasser waschen und schälen. Nun auf der groben Seite der Vierkantreibe raspeln und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.



In 4 Portionen teilen, gut ausdrücken, so dass das komplette Kartoffelwasser rausgedrückt wird. Das Eigelb dazugeben und gut durchkneten.



Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Eine Portion Kartoffelraspel hineingeben und gleichmäßig auf dem Pfannenboden mit einem Pfannenwender verteilen.



Nun die Kartoffelrösti von beiden Seiten leicht bräunen. Zum Schluss ein Flöckchen Butter dazugeben.



# Schweinefilet

mit Dörripflaumen gefüllt, auf Kürbisgemüse und Kartoffelrösti

## ZUTATEN

### SCHWEINEFILET

2 Schweinefilets ohne Spitze  
100 g Dörripflaumen  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Rapsöl  
1 EL Butter  
1 Rosmarinweig

### KÜRBISGEMÜSE

1 Hokkaidokürbis  
3 Schalotten, fein gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt  
1 TL Paprikapulver  
30 g Butter  
50 ml Weißwein  
300 ml Geflügelfond  
60 g Parmesan, frisch gerieben  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
1 TL Honig

### KARTOFFELRÖSTI

1 kg festkochende Kartoffeln  
1 Eigelb  
4 EL Rapsöl zum Braten  
4 TL Butter  
Muskatnuss  
Salz und Pfeffer aus der Mühle



**Schweinefilet**



**SCHWEINEFILET** Den Backofen auf 135° C vorheizen. Durchbohren Sie das Schweinefilet der Länge nach mit einem Wetzstahl. Die Dörripflaumen grob würfeln und mit den Daumen in die Schweinefilets drücken. Die Schweinefilets mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Das Fleisch in den Ofen auf ein Gitter legen und ca. 14 – 18 Minuten garen. Kurz vor dem Servieren die Butter mit dem Rosmarinweig in eine Pfanne geben und das Schweinefilet darin kurz nachbraten und mit der aufschäumenden Butter übergießen.

**KÜRBISGEMÜSE** Für das Kürbisgemüse den Kürbis waschen, halbieren und entkernen. Dann die Schale entfernen und den Kürbis fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Mit dem Paprikapulver abstäuben, mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen.

Kürbiswürfel zugeben und nach und nach den Geflügelfond angießen. Den Kürbis unter Rühren weich garen. Zum Schluss den geriebenen Parmesan untermischen, mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

**KARTOFFELRÖSTI** (Beschreibung zur Zubereitung siehe linke Spalte.)

**ANRICHTEN** Die Kartoffelröstis in die Mitte der vorgewärmten Teller geben. Das Schweinefilet in gleichmäßige Scheiben schneiden und mit dem Kürbisgemüse auf dem Rösti anrichten.

## ★ MEIN TIPP

Kleinere Kürbisse haben ein festeres Fruchtfleisch mit weniger Fasern und einen intensiveren Geschmack als große Früchte. Ein reifer Kürbis klingt beim Klopfen auf die Schale etwas hohl und hat einen bereits verholzten Stiel.

