

Jungschweinefilet mit Bärlauch

Topfen -Orangenbauz`n und Paprika



Küchenmeister
Gaspar Christian



Zutaten für 4 Personen

Jungschweinefilet

- 8 Stk. Jungschweinefilet (a 70 g)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Rosmarin
- Thymian
- Olivenöl

Bärlauchcreme

- 100 g Bärlauch
- 250 ml Obers
- Salz
- Pfeffer
- Event. etwas Stärke

Bauz`n

- 300 g Erdäpfel mehlig – gekocht – geschält - gepresst
- 240 ml Topfen
- 40 g Orangenkonzentrat
- 2 Stk. Zeste von Orangen
- 2 Stk. Eier – Large
- 20 g Butter flüssig
- 175 g Mehl griffig
- Salz, Pfeffer, Muskat

Paprika

- Je 1 Stk. Paprika rot, gelb, grün
- 40 g Schalotten
- 1 Stk. Knoblauch
- 2 Eßl. Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Eßl. Petersilie gehackt

Zubereitung

Jungschweinefilet

Zugeputztes Schweinefilet in 8 gleich große ca. 70 g schwere Stücke schneiden – Salzen, pfeffern, in Olivenöl und der Beigabe der Kräuter beidseitig gut anbraten – Im Rohr bei 150°C 6-8 min. rosa garen lassen – herausnehmen und unter Öfteren Wenden rasten lassen.

Bauz`n

Erdäpfel in der Schale kochen – schälen – ausdämpfen lassen und pressen. Mit den restlichen Zutaten gut vermengen – Stücke abstechen – dick Stangen Rollen und mit Teigkarte schräge abstechen (eventuell mit Mehl arbeiten) – Stücke in mäßig heißem Butterschmalz langsam goldbraun braten.

Bärlauchcreme

Gewaschenen Bärlauch mit Mixer sehr fein mixen – Obers aufkochen – mit Salz und Pfeffer würzen und eventuell mit etwas Stärke binden.

Paprika

Den geputzten Paprika in kleine Würfel schneiden – fein geschnittene Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen – Paprika zugeben und gut durchbraten – mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie dazu.