

Schweinefilet mit Bärlauchsauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelrösti

600 g Schweinefilet (pariert)
900 g Kohlrabi
1 kg Kartoffeln
1 Schalotte
1 Bund Bärlauch
200 ml Brühe
300 ml Sahne
1 TL Mondamin
1 EL Butter
etwas gehackte Petersilie
etwas Sonnenblumenöl oder anderes Pflanzenöl zum Braten
Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel

Die Schweinefilets in jeweils 2 Medaillons pro Portion schneiden. Die Kohlrabi schälen, quer halbieren, in 1cm dicke Scheiben schneiden und bißfest blanchieren.
Die Kartoffeln mit etwas Salz und Kümmel bissfest kochen und schälen. Auskühlen lassen und auf einer groben Reibe zu Rösti raffeln.
Die Schalotte schälen und klein würfeln. Vom Bärlauch die Stiele entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden.

Die Medaillons von beiden Seiten anbraten und in der Pfanne oder feuerfesten Auflaufform bei 160° C im Ofen fertig garen.

Für die Sauce etwas Öl in einen Topf geben und darin die Schalotte und 2/3 des Bärlauchs anschwitzen. Brühe und Sahne dazugeben und um ein Fünftel reduzieren. Mit Mondamin abbinden durch ein Sieb passieren. Abschmecken. Kurz vor dem Servieren die restlichen Bärlauchstreifen dazugeben und mit dem Stabmixer aufschäumen.
Für das Gemüse die Butter in einem Topf zerlaufen lassen, die blanchierten Kohlrabistücke zugeben und etwas Kohlrabifond (vom Blanchieren) angießen. Das Ganze dabei leicht köcheln lassen. Die Kohlrabi nicht zu weich kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie zugeben.
Für die Kartoffelrösti die Kartoffelraspel mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in 4 gleiche Teile aufteilen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Rösti bei mittlerer Hitze goldgelb herausbacken.