

Meerrettich-Kartoffeln mit Balsamico-Filet und Tomaten

Zutaten für 4 Personen :

700 g Schweinefilet am Stück
2 EL Olivenöl
600 g festkochende Kartoffeln
100 ml Sahne
3 EL Sahnemeerrettich, aus dem Glas
1/2 Wasabipaste
1 rote Paprikaschote, gewürfelt
100 g weiße Zwiebel, gewürfelt
100 g Zucchini, gewürfelt
100 g passierte Tomaten
5 EL süße Chilisauce
1 TL frischer Ingwer, gerieben
2 EL weißer Balsamicoessig
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen, dann rundherum in einer Pfanne in Olivenöl scharf anbraten. Das Fleisch auf einen Gitterrost legen und im vorgeheizten Backofen bei 90°C (Ober-/Unterhitze) fertig garen. Bratpfanne beiseite stellen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Sahne, Sahnemeerrettich, Wasabipaste, Salz und Pfeffer aufkochen. Kartoffelwürfel abgießen und mit der Meerrettichsauce vermengen.

In derselben Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, die Gemüsegewürfel anbraten. Die passierten Tomaten zugeben und aufkochen. Mit Chilisauce und Ingwer würzen und den Balsamicoessig hinzufügen. Das süß-saure Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Meerrettich-Kartoffeln in der Mitte der Teller platzieren, Schweinefilet in Scheiben schneiden und mit dem süß-saurem Gemüse auf den Kartoffeln arrangieren.

Hasselback-Kartoffeln mit lauwarmen Räucherforellenfilets und Kräuterremoulade

Zutaten:

8 große Kartoffeln (ca. 800g)
6 EL Butter
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
2 Zweige Rosmarin
4 Räucherforellenfilets (je ca. 120 g)

Zubereitung:

Ofen auf 180°C vorheizen

Die Kartoffeln fächerartig ein– aber nicht durchschneiden und in die Auflaufform setzen. Die Butter großzügig auf den Kartoffeln verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln im Ofen 25 Minuten backen dann wenden, die Rosmarinzweige dazulegen und nochmal 25 Minuten backen.

Ofen ausschalten, die Kartoffeln herausnehmen und die Räucherforellenfilets bei geöffneter Ofentür 3 Minuten erwärmen.

Kräuterremoulade**Zutaten:**

4 Eier

100 g Zwiebel

ca. 200 g frische Kräuter

(Blatt Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon, Liebstöckel, Dill, Kresse, Borretsch)

200 g Schmand oder saure Sahne

150 g Naturjoghurt

3 EL Obstessig

5 EL Rapskernöl

¼ TL Zucker

Salz

2 Msp. Cayennepfeffer

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Eier hart kochen, pellen, erkalten lassen und hacken. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Kräuter waschen, trockenschleudern und fein hacken.

Die Hälfte der Kräuter mit Schmand, Joghurt, Obstessig und Rapskernöl sehr fein mixen. Diese Joghurtcreme mit Zucker, Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer würzen.

Die restlichen Kräuter unter die Joghurtcreme ziehen. Zwiebeln und Eier untermischen. Die Sauce abschmecken.

Anrichten:

Je 2 Kartoffeln auf einen Teller legen, ein Forellenfilet daneben platzieren und einen guten Löffel Remoulade dazu geben. Mit etwas frisch gehackten Kräutern bestreuen und etwas zerlassene Butter darüber träufeln.