

Rosenkohltopf mit Filet, Rahmsauce und Kartoffel-Apfel-Gratin

Zutaten für 4 Personen

Für den Rosenkohltopf

- 400 g Rosenkohl
- Salz
- 10 g Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 1–2 Stängel Kräuter (z.B. glatte Petersilie)
- 8 Schweinefilet-Medaillons (à 90 g)
- Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Butterschmalz
- 1 TL Zucker
- 200 ml trockener Rotwein
- 200 g Sahne
- 1–2 TL scharfer Senf

Zubereitung

Für das Gemüse die Rosenkohlröschen putzen und waschen. Für das Fleisch die Zwiebel schälen und hacken. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und hacken. Schweinefilet-Medaillons leicht flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Rosenkohlröschen in das sprudelnd kochende Wasser geben und 10–15 Minuten bissfest garen.

Inzwischen Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten kurz anbraten. Herausnehmen und warmhalten.

Gehackte Zwiebeln in dieselbe Pfanne geben, im Bratensatz anschwitzen. Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Dann mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Sahne angießen und kurz köcheln lassen. Die Sauce mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Kräuter unterrühren. Das Fleisch in die Rahmsauce legen und 1–2 Minuten erwärmen lassen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen, den Rosenkohl abgießen und in der Butter schwenken. Je zwei Medaillons auf vier Teller setzen und daneben den Rosenkohl anrichten. Die Rahmsauce über das Fleisch geben und servieren.

Für das Kartoffel-Apfel-Gratin

- 700 g Kartoffeln
- 100 g Schalotten
- 1 Apfel, Boskop
- 0,3 l Sahne
- 0,2 l Milch
- 100 Gruyère-Käse, gerieben
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Für das Gratin Backofen auf 180° vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und in Ringe schneiden, Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden.

Kartoffeln, Schalotten und Äpfel in Sahne und Milch aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles in eine Ofenform geben, mit dem geriebenen Gruyère bestreuen und für 30 Minuten in den Backofen schieben.

Guten Appetit!