

Schweinsfilet im Kräutermantel mit Bouillongemüse und Meerrettichbutter

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Naturbelassen, voller geschmackvoller Kräuter, interessante Zubereitungsvariante

Zutaten

- Für das Schweinsfilet im Kräutermantel:
- 750 g - 800 g Schweinefilet, küchenfertig pariert
- 1 kleines Bündchen Petersilie, gehackt
- 1 kleines Bündchen Schnittlauch, gehackt
- Etwas frischer Kerbel, Estragon, Majoran gehackt
- Abrieb ½ Zitrone
- 1 ½ El guter Senf - z. b. Dijon Senf
- Pflanzenöl und Butter zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Meerrettichbutter:
- 125 g weiche Butter
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 El Meerrettich, aus dem Glas
- Für das Bouillongemüse:
- 800 g Kartoffeln in 2 cm großen Würfeln
- 1 kleine Möhre, geputzt, gewaschen, in kleinen Würfeln
- 1 Stange Frühlingslauch, geputzt, gewaschen, in kleinen Würfeln
- 50 g Knollensellerie, geputzt, gewaschen, in kleinen Würfeln
- 1 l Gemüsebrühe
- 2 El gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

Schritt2

Die Schweinefilets unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen.

Schritt3

Die Filetspitze etwa 3 cm ein - aber nicht durchschneiden.

Schritt4

Einklappen und mit Küchengarnd binden. (Gart so gleichmäßig)

Schritt5

Salzen, pfeffern und in heißem Pflanzenöl rund herum anbraten.

Schritt6

Farbe nehmen lassen, in etwas Butter weiter braten.

Schritt7

Ca. 20 - 25 min. bei 90 - 100 ° C in den Backofen stellen, mittlere Schiene. Rosa, saftig halten; bei geöffneter Herdtür etwas „ausruhen“ lassen.

Schritt8

In der Zwischenzeit:

Schritt9

Die Kartoffelwürfel in der Gemüsebrühe mit den Gemüsegewürfen weich kochen, nachschmecken und die Petersilie unter heben.

Schritt10

Die Meerrettichbutter:

Schritt11

Die weiche Butter schaumig rühren, Zitronensaft und Meerrettich unterheben. Salzen und pfeffern, in Klarsichtfolie rollen, kalt legen.

Schritt12

Die Schweinefilets prüfen, heraus nehmen und dünn mit Senf einstreichen; in den gehackten Kräutern wälzen, etwas andrücken.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Aufschneiden, portionieren und jeweils mit einer dünnen Scheibe Meerrettichbutter belegen, auf

den Bouillonkartoffeln anrichten.

Schritt15

Dazu schmecken mit kleine, im Ganzen glacierte Vichy - Möhren.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** bouillongemüse, Hauptgericht, naturbelassen

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)665
- Fett (g)35
- KH (g)35
- Eiweiß (g)51
- Ballast (g)10

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinsfilet-im-kraeutermantel-mit-bouillongemuese-und-meerrettichbutter/>