

Herbstliches Schweinefilet mit Maronenpüree

Zutaten für 6 Personen:

600 g Schweinefilet, 2 Zwiebeln, 225 g Frühstücksspeck, 1 Boskop-Apfel, 60g Butter, 1,5 Glas Weinbrand, 1 TL Majoran, 2 EL Preiselbeeren, 1 TL grüner Pfeffer, 1,5 Glas Grauburgunder, 1,5 Becher süße Sahne, 400g vakuumverpackte Maronen, 2 EL Butter, 0,5 Sellerie Knolle, 250ml Gemüsebrühe, 1 Becher Creme fraiche.

Zubereitung Schweinefilet:

Schweinefilet längs aufschneiden pfeffern und salzen, Zwiebeln würfeln und in 30 g Butter und 150 g kleingeschnittenem Speck glasig dünsten. Den Apfel schälen fein würfeln und mit den Zwiebeln mischen. So lange dünsten, bis der Apfel noch Biss hat. Alles mit dem Weinbrand flambieren. Den Majoran, die Preiselbeeren unterrühren. Masse abkühlen lassen und das Filet füllen. Mit Holzstäbchen zustecken und mit dem restlichen Speck umwickeln. Das Filet in einer Pfanne in 40 g Butter von allen Seiten gut anbraten. Mit dem Grauburgunder ablöschen. Die Sahne dazu gießen und langsam sämig einkochen lassen. Den Rest der Füllung einrühren und mit einem Schuss Weinbrand verfeinern.

Zubereitung Maronenpüree:

Sellerie schälen in Stücke schneiden und zusammen mit den Maronen in einen Topf geben. Mit Gemüsebrühe begießen und zugedeckt 15 Minuten leicht kochen. Mit Schneidstab pürieren. Die Butter und Creme fraiche untermischen.

Lebkuchencreme mit Kirschragout:

Creme : 20 g Backkakao, 50 g Zucker, 2 TL Lebkuchengewürz, 500 ml Milch, 40g Zartbitterschokolade, 30g Speisestärke, 250ml Sahne.

Ragout: 350g Kirschen, 2 EL Zucker, 250 ml Kirschsaft, 1 Stück Ingwer, 2 TL Speisestärke.

Zubereitung Ragout:

Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen, den Saft angießen. Den Ingwer schälen, fein reiben und zufügen. Köcheln, bis sich das Karamell gelöst hat. Die Stärke mit 2 Esslöffel Wasser glatt rühren. Mit den Kirschen zu dem Saft geben und einige Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Zubereitung Creme:

Kakao, Zucker und das Lebkuchengewürz in einem Topf verrühren. 450 ml Milch zufügen, mit dem Schneebesen verrühren und aufkochen. Die Schokolade grob hacken und in der Kakao-Milch auflösen.

Die Stärke mit der übrigen Milch 50ml glatt rühren. In die kochende Kakao-Milch einrühren und unter Rühren nochmals kurz aufkochen. In eine Rührschüssel füllen und auskühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die Lebkuchencreme heben. Die Lebkuchen grob zerkleinern. Abwechselnd Lebkuchencreme und Kirschen in die Gläser füllen. Mit Lebkuchenbröseln bestreuen.