

Mangalitzta-Filet im Heumantel mit Kartoffel-Pastinake-Krönchen und jungem Gemüse



Zutaten für 6 Personen:

1,5 kg Schweinefilet
8 Eiklar
Heu
1 kg Kartoffeln
2-3 Pastinaken
4 Eier
1 EL Butter
2 EL Milch
2 EL Sahne
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Schweinefilet anbraten und nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eiklar steif schlagen und das etwas zerkleinerte Heu untermengen. Dann das Schweinefilet in den Heu-Eischnee-Mantel einschlagen und gut durchziehen lassen. Je nach Größe des Filets im vorgeheizten Backofen bei 200°C 20-30 Minuten backen. Den Heumantel dann vorsichtig aufschneiden und das Filet in Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, wie für Püree. Die Pastinaken auch schälen und in kleine Stücke schneiden. Dabei darauf achten, dass die Stücke nicht zu groß sind, sonst lassen sie sich nicht so gut pürieren.

Kartoffeln und Pastinaken in Salzwasser kochen. Wenn alles gar ist, das Wasser abgießen. 4 Eier, 3 EL Butter, je 2 EL Sahne und Milch in die Kartoffel-Pastinaken-Masse geben. Das Ganze gut vermengen und mit einem Stabmixer sehr gründlich pürieren, damit die Masse später durch die Spritztülle der Tortenspritze passt.

Die Masse etwas auskühlen lassen und mit der Tortenspritze kleine Krönchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C 15-20 Minuten goldgelb backen. Die Backzeit richtet sich nach der Größe der Krönchen, am Besten häufig kontrollieren, dass sie nicht zu braun werden!

Frühlingsgemüse in Kräuterrahm

Zutaten für 6 Personen:

2 kleine Zwiebeln
500 g kleine Möhren
500 g kleine Zucchini
250 g Cherrytomaten
300 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
200 ml Sahne
2 El Butter
Salz, Pfeffer
je 1 Prise Muskat und Cayennepfeffer
Kräuter der Provence

Zubereitung:

Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Die Möhren und die Zucchini vierteln. Butter in eine ausreichend großen Topf geben und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die geviertelten Möhren dazu geben und mitdünsten. Gemüsebrühe, Weißwein und Sahne angießen und bei geringer Hitze ca. 10 min leicht köcheln lassen. Mit Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskat würzen. Die Zucchini dazugeben und einmal aufkochen lassen. Die Kräuter dazugeben und nochmal aufkochen. Die Soße mit etwas Speisestärke leicht binden. Die Cherrytomaten kurz in der Butter anbraten und zum Schluss auf das Gemüse geben