

Schweinefilethäppchen mit Beeren



Zutaten für 4 Personen:

Für den Belag: 400 g Schweinefilet (5 cm dick)
Salz, Pfeffer
3 EL Butterschmalz

Für die Häppchen:

150 g Schmand
2 EL Kräutersenf
Salz, weißer Pfeffer
1 Prise Zucker
1 dünnes Baguette
5 bis 6 große Blätter Kopfsalat

Zum Glasieren:

2 Blatt weiße Gelatine
150 ml Portwein
150 g gemischte säuerliche Beeren
1 unbehandelte Zitrone

Zubereitung:

Vom Schweinefilet Häutchen abschneiden und es in 16 Scheiben schneiden. Auf ein Brett legen und mit der breiten Seite eines Messers etwas flach drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fleischscheiben von beiden Seiten bei starker Hitze hellbraun braten. Je Seite dauert dies etwa 2 Minuten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Backofen auf 200° C vorheizen. Schmand und Kräutersenf verrühren. Mit Salz, weißem Pfeffer und Zucker abschmecken.

Brot in 16 Scheiben schneiden, etwa 1 cm dick. Die Brotscheiben für 5 bis 7 Minuten in den Backofen geben und leicht knusprig backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Salatblätter waschen, auf Küchentrepp trocknen lassen und in 16 Stückchen teilen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Portwein in einem Topf erwärmen und Gelatine darin auflösen. Beeren waschen, abtropfen lassen, falls nötig entstielen, in das Portweingelee einrühren und das Ganze abkühlen lassen. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und mit einem Zestenreißer die Schale in dünne Streifen schneiden.

Die Brotscheiben mit dem Kräuterschmand bestreichen, je ein Salatblättchen und eine Scheibe Schweinefilet daraufgeben. Das noch streichfähige Beeren-Portwein-Gelee auf dem Fleisch verteilen und mit Zitronenzesten bestreuen.

Den Portwein können Sie durch Marsala oder Sherry ersetzen.

Rezepte: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Fotos: Hubert Kemper