

Schweinefilet mit Kräuterfüllung an Kürbispüree



Zutaten für 4 Personen:

Für das Schweinefilet:

2 Schweinefilets (circa 1 kg)
2 Toastscheiben
¼ l Milch
100 g weiche Butter
1 Päckchen 8-Kräuter-Mischung (TK-Produkt)
2 EL Zitronensaft
3 Knoblauchzehen
1 große Zwiebel
150 g Frischkäse
¼ l trockener Weißwein
Butter, Salz, Pfeffer
Nadeln zum Verschließen der Filets

Für das Kürbispüree:

450 g Hokkaido-Kürbis
450 g mehlig kochende Kartoffeln
250 ml Gemüsebrühe
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
250 g Zwiebeln
50 g Butter
gehackte Petersilie

Zubereitung:

Für das Schweinefilet:

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Heißluft 180°C) vorheizen, währenddessen die Filets häuten, längs einschneiden, salzen und pfeffern.

Das Toastbrot in Milch einweichen, ausdrücken und zerkleinern und die Butter mit den Kräutern und dem Zitronensaft mischen.

Die Knoblauchzehen und die Zwiebeln fein hacken und zusammen mit dem Frischkäse und dem Toastbrot zu der Kräuterbutter geben. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten, die Filets hineinlegen, mit der Kräutermischung füllen und mit den Nadeln verschließen. Den Weißwein darübergießen und auf der mittleren Schiene 30 bis 40 Minuten im Ofen garen.

Für das Kürbispüree:

Den Kürbis teilen und entkernen, die Kartoffeln schälen. Beides in Stücke schneiden, mit Gemüsebrühe und Sahne im geschlossenen Topf bei milder Hitze ½ Stunde garen, dabei öfter umrühren.

Die Flüssigkeit abgießen. Dann mit dem Kartoffelstampfer fein stampfen und mit den Gewürzen abschmecken. Zwiebeln pellen, in Ringe schneiden und in der Butter knusprig braun braten. Zum Karamellisieren etwas Zucker zugeben. Das Püree mit den Zwiebelringen garnieren.

Tipp: Das Püree schmeckt auch gut mit Steckrübe statt Kürbis.

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