

Schweinefilet im Schinkenmantel mit Rotweinschalottensauce und Ofen Kürbis-Kartoffeln

Thema:	Nicht nur ein Gericht, sondern vielmehr ein Gedicht
Saison:	unbedingt frischen Kürbis verwenden (Herbst)
Besonderheit:	Rotweinsauce nach einem Rezept von Johann Lafer
Zu Beachten:	je besser der Rotwein (trocken) desto besser die Sauce (unbedingt gut einreduzieren)

Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

Schweinefilet

1 kg	Schweinefilet
200 g	Prosciutto Crudo (Rohschinken)
n.B.	Salz und Pfeffer

Rotweinsauce

5	Schalotten
400 ml	Rotwein
250 ml	Bratensaft
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Balsamico (Essig)
1 EL	Zucker
1/2	chinesischer Knoblauch
n.B.	Rosmarin und Thymian
n.B.	Öl

Ofen Kürbis-Kartoffeln

1 kg	Kartoffeln
500 g	Butternusskürbis
n.B.	Kräutersalz
n.B.	Pfeffer
n.B.	Paprikapulver
n.B.	Öl



Zubereitung

Rotweinsauce:

Öl in einem Topf erhitzen und die klein gewürfelten Schalotten darin anschwitzen. Den feingehackten Knoblauch hinzugeben, kurz mitrösten lassen und dann das Tomatenmark und den Zucker hinzufügen – ebenfalls kurz mitrösten lassen. Rosmarin und Thymian hinzugeben und mit dem Balsamico ablöschen. Danach mit dem Rotwein aufgießen und das Ganze auf die Hälfte einkochen lassen (wer mag kann die Sauce jetzt durch ein Sieb passieren – wir finden es jedoch schmackhafter, wenn die Zwiebeln in der Sauce verbleiben) und den Bratensaft begeben. Abermals die Sauce reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen Kürbis-Kartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Mit Kräutersalz, Pfeffer, Paprikapulver und Öl vermischen und im vorgeheizten Backrohr (180° Heißluft) ca. 20 Minuten vorgaren. Inzwischen den Kürbis in Würfel schneiden (ca. 2-3cm), salzen und unter die Kartoffeln mischen. Nochmals ca. 20 Minuten fertiggaren lassen.

Schweinefilet im Schinkenmantel:

Das Schweinefilet in Medaillons schneiden und diese mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit dem Prosciutto Crudo umwickeln. In etwas Öl von jeder Seite goldbraun braten (die Garstufe kann jeder für sich selbst wählen).



Schweinefilet im Schinkenmantel mit
Rotwein-Schalottensauce
und Ofen Kürbis-Kartoffeln

Gutes Gelingen und Guten Appetit

