

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



© Angela Lamprecht

Schweinefilet mit Kellerbierjus, Riebelpolenta, Blattspinat & Senfkaviar

Zutaten für 4 Personen

Schweinefilet:

600 g Schweinefilet

Polenta:

je 1 gelbe und orangene Karotte

1 geviertelte Zwiebel

1 gequetschte Knoblauchzehe

1 Stück Lauch

1 Stück Sellerie

ein paar grobe Pfefferkörner

150 ml Milch

150 ml Sahne

2 EL Butter

1 Prise Muskatnuss

150 g grober Riebelgrieß

Prise Salz

Kellerbierjus:

200 g Butter

140 g Mehl

5 kg Schweineknochen

1 handvoll Selleriewürfel

2 kleingeschnittene Karotten

5 Zwiebeln

6 Knoblauchzehen im Ganzen

4 EL Tomatenmark

2 l Kellerbier

13 l Wasser (besser Kalbsfond)

2 Lorbeerblätter

1 Bund Thymian

1/2 Bund Rosmarin

20 Pfefferkörner

1 Schuss Balsamessig

Blattspinat:

600 g Blattspinat
1 kleine gehackte Zwiebel
1 feingehackte Knoblauchzehe

Senfkaviar:

100g Senfkörner hell
1 EL Rohrzucker
1 EL Honig
1 Schuss Apfelessig
1/2 TL Salz
naturtrüber Apfelsaft

Zubereitung

Schweinefilet:

Das Fleisch von der Silberhaut befreien und in 4 Portionsstücke schneiden. Rohr auf 160 °C vorheizen. Schweinefilet pfeffern, in Öl rundherum anbraten, in's Rohr geben für ca. 10 Minuten garen, es soll beim Draufdrücken noch leicht nachgeben. Aus dem Ofen nehmen, jedes Stück dritteln, es sollte innen noch rosa sein.

Polenta:

Zuerst einen Gemüsefond aus Karotten, Zwiebel, gequetschter Knoblauchzehe, Lauch, Sellerie, Pfefferkörnern und Wasser machen (alles 1/2 h köcheln lassen). Abseihen, 300 ml davon mit Milch, Sahne, Butter und einer guten Prise Muskatnuss aufkochen. Rieblgrieß einrühren, solange köcheln, bis die Polenta eindickt, ggf. ein bisschen Gemüsefond nachgießen.

Kellerbierjus:

Zuerst Roux (dunkle Einbrenn) herstellen: Butter schmelzen und mit Mehl mischen. Sanft unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis sie auf milchkaffeebraun „geröstet“ ist. Gleich vom Herd nehmen und umfüllen. VORSICHT: erst abgekühlt in die Sauce geben, sonst flockt sie aus.

Schweineknochen bei 230 °C ca. 15 Min rösten bis sie bräunen. Dann Selleriewürfel, Karotten, Zwiebeln, Knoblauchzehen dazugeben. Nochmals rösten, bis das Gemüse Farbe annimmt. Alles in einen Topf umfüllen, einschalten, Tomatenmark kurz mitrösten, Kellerbier dazugeben, aufkochen. Auf 15 l mit Wasser (besser Kalbsfond) aufgießen. Mit Lorbeerblättern, Thymian, Rosmarin und Pfefferkörnern auf 4 l einköcheln lassen. Abseihen, auf 2 l einreduzieren, dann mit brauner Einbrenn binden. Noch 10 Min. sanft köcheln lassen, damit der Roux-Geschmack sich verliert. Salzen und einen Schuss dunklen Balsamessig dazugeben.

Blattspinat:

Blattspinat waschen, ggf. grobe Stiele entfernen. Zwiebel sanft glasig braten, 1 feingehackte Knoblauchzehe dazugeben, kurz mitbraten. Spinat dazugeben, rühren und Deckel drauf. Von der Hitze nehmen, wenn er zusammengefallen ist. Salzen und pfeffern.

Senfkaviar:

Senfkörner, Rohrzucker, Honig, Apfelessig und Salz in einen Topf geben. Mit naturtrübem Apfelsaft soweit bedecken, dass dieser 1cm über den Körnern ist. Solange sanft köcheln, bis das Ganze eindickt. Abfüllen und am besten vor dem Gebrauch noch 2-3 Tage stehen lassen.

Hinweis: Alternativ, wenn es schnell gehen muss, kann anstatt des Kellerbierjus eine dunkle Bratensauce (hochwertiges Fertigprodukt) verwendet werden.

Rezept: Denise Amann, Restaurant mizzigreen, Frastanz

Heimische Produzenten: Schweinsfilet - Erwin Mennel Möggers, Kellerbierjus - Brauerei Frastanz, Blattspinat - Wegwarte Koblach, Riebelpolenta - Biohof Ruth Grabher, Josef Stark Nofels