



Schweinefilet mit Schwarzwurzelragout

ohne Personenangabe

Zutaten

- Oel, Oliven-
- Orangenschale, abgerieben
- Pfeffer, schwarz
- Salz, Meersalz
- Sojasauce
- Zitronensaft
- Zitronenschale, abgerieben
- Zucker
- 1 Stueck/e Radicchio
- 2 Ei Oel
- 2 Ei Orangensaft
- 2 Stueck/e Schalotten
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 250 ml Sahne, suess
- 4 Zweig/e Rosmarin
- 500 g Schwarzwurzeln
- 600 g Schweinefilet
- 80 ml Wein, weiss

Die Schwarzwurzeln schÄ¶len, darauf achten, dass alle braunen Stellen ab sind; falls die Schwarzwurzeln sehr dick sind, der LÄ¶nge nach halbieren und dann in etwa 2 cm lange StÄ¶cke schneiden. In Zitronenwasser geben, Radicchio in vier oder acht StÄ¶cke schneiden. Darauf achten, dass die BlÄ¶tter vom Strunk zusammen gehalten werden. Das braune Ä¶uÄ¶ere vom Strunk abschneiden. Radicchio in einer SchÄ¶ssel mit lauwarmem Wasser beiseite stellen. Den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Vom Schweinefilet Haut und Sehnen entfernen. Das Fleisch rundherum mit feinem Meersalz und einer kleinen Prise Zucker wÄ¶rzen. In einer groÄ¶en Pfanne 1 EL Ä¶l erhitzen. Schweinefilet rundherum anbraten. Rosmarin und Knoblauch hacken, mit dem Orangenabrieb und Pfeffer adM vermengen. Das Fleisch mit dieser Mischung einreiben; in einer Auflaufform etwa 30 Minuten garen. In der Zwischenzeit in einem groÄ¶en Topf die SchalottenwÄ¶rfe mit 1 TL OlivenÄ¶l anschwitzen, eventuell mit WeiÄ¶wein abglasieren. Schwarzwurzeln dazu geben und ein paar Minuten mit anschwenken, darauf achten, dass die StÄ¶cke nicht braten. Sahne dazugeben und etwa 20 Minuten kÄ¶cheln lassen. Mit einer Prise feinem Meersalz, Pfeffer adM und dem Zitronenabrieb abschmecken. In einer Pfanne die Radicchio mit restlichem OlivenÄ¶l jeweils etwa 30 Sekunden von beiden Seiten anbraten. Etwas Zucker darÄ¶ber geben, den Orangensaft dazu, aufschÄ¶umen lassen und mit schwarzem Pfeffer adM und ein paar Spritzern Sojasauce wÄ¶rzen. Zum Anrichten in die Mitte der vorgewÄ¶rmten Teller etwas heiÄ¶es Schwarzwurzelragout geben. Darauf jeweils ein StÄ¶ck Radicchio setzen. Schweinefilet aus dem Ofen nehmen, rasch in Scheiben schneiden und auf den Radicchio setzen. Den entstandenen Saft in der Pfanne

kurz aufkochen und über die Teller träufeln.