



Schweinefilet mit Herzoginkartoffeln, Rotkohl und Lebkuchensoße

GRUNDSET

Zutaten

Rotkohl:

- 1 Glas Rotkohl (650 g)
- 2 Äpfel
- 2 Lorbeerblätter
- 200 ml Wasser
- 200 ml Punsch (alkoholfrei)
- 1 EL Granatapfelsirup
- 1 TL Zimt
- 20 g Granatapfelkerne

Herzoginkartoffeln

- 500 g Kartoffeln
- 1 TL Salz
- 40 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 Prisen Muskat
- 1 TL Kräutersalz

- 2 Stränge Schweinefilet
- Salz, Pfeffer

Soße:

- 2 Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 1 EL Rapsöl
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Punsch (alternativ Rotwein)
- 500 ml Bratenfond
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL Liebstöckelpulver
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 2 Stück Zartbitter-Lebkuchen
- 1-2 TL Speisestärke

So wird's gemacht

Rotkohl: Den Rotkohl in einen Topf geben. Die Äpfel schälen, entkernen, in Würfel schneiden und zu dem Rotkohl hinzufügen. Lorbeerblätter, Zimt, Wasser, Punsch, und den Granatapfelsirup zu den restlichen Zutaten geben. Bei geschlossenem Deckel **50 Minuten** köcheln lassen und zwischendurch umrühren. Die Granatapfelkernen dazu geben, gut durchrühren und **ca. 10 Minuten** mit kochen und nochmal abschmecken.

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und weich kochen. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter, Eigelb, Muskat und Kräutersalz zugeben. Den Zauberstein einfetten. Die Masse in eine Tülle füllen und auf den Zauberstein Rosetten spritzen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl in eine Pfanne geben und das Fleisch **2 Minuten** von jeder Seite scharf anbraten. Das Fleisch in die Ofenhexe® legen und den Zauberstein mit den Rosetten darauf legen.

Das Fleisch bei **180 °C für 40 Minuten** garen. Die Herzoginkartoffeln nach **20 Minuten** rausnehmen und die zweite Portion aufspritzen und weitere **20 Minuten** abbacken.

In der benutzten Pfanne Öl und Butter erhitzen und die Zwiebeln andünsten. Tomatenmark anschwitzen, mit dem Punsch und dem Fond ablöschen. Lebkuchen klein hacken und hinzugeben. Mit Knoblauchpulver, Liebstöckel und Lebkuchengewürz würzen und **5 Minuten** köcheln lassen.

Die Soße fein pürieren und bei Bedarf mit Speisestärke binden.

Steffi kocht & backt
EBBING

Hier findest Du weitere
Rezepte
www.ebbing-tm.de

Rezept & Bild:
Beraterin Vera Hölscher