

Aufschnitt vom pochierten Schweinefilet „Frankfurter Grüne Soße“ unter Birne-Saubohnen-Speck und Topinamburofenchips für 4 Personen

1 kleines Schweinefilet oder zwei Filetköpfe, ca.500- 600g

Olivenöl

Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill, Pimpinelle, Borretsch, Sauerampfer, Kerbel, Estragon)

800ml Kalbs oder Gemüsefond

200ml Weißwein (trocken)

2 Birnen

150g durchwachsener Speck (geräuchert)

1 kg frische Saubohnen

2 Schalotten

etwas Pochierflüssigkeit, Butter

Salz & Pfeffer

200g Topinambur

Meersalz

Pfanne, Topf, Schneidebrett, Messer, Mandoline/Hobel, Backblech

- [1] Die Saubohnen in reichlich Salzwasser bissfest blanchieren, abschrecken und ggf. die äußere Haut, z.B. bei Tiefkühlware, entfernen. Topinamburknolle schälen/gründlich abwaschen und mit der Mandoline, Trüffelhobel oder Sparschäler in feine Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 130°C und leicht geöffneter Backofentür für 30-35 Minuten auf der 2. Schiene von unten trocknen, hierbei nach 20 Minuten einmal wenden. Nach dem Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer würzen.
- [2] Den Kalbsfond mit dem Weißwein in einem Topf mit gut verschließendem Deckel zum Kochen bringen, Die Hälfte der Kräuter und das geputzte Schweinefilet hinzugeben, mit dem Deckel verschließen, von der Flamme nehmen und für 30 Minuten ziehen lassen.
- [3] Den Speck, Schalotten und Birnen fein würfeln. Den Speck in der Pfanne auslassen, die Birnen und Zwiebeln darin anschwitzen. Die Bohnen hinzugeben, mit der Pochierflüssigkeit ablöschen und reduzieren lassen.
- [4] In der Zwischenzeit das Fleisch aus der Flüssigkeit heben, dünn mit Senf bestreichen und den restlichen, feingehackten Kräuter wälzen und rasten lassen. Die Birnen-Bohnen-Speck mit kalter Butter leicht binden und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- [5] Zum Anrichten das Filet in dünne Scheiben schneiden und auf einen Teller legen, ein wenig Bohnengemüse flächeig darüber verteilen und mit den Topinamburchips dekorieren.