

Schweine-Filet in Schwarzbier-Sud, Knöpfe, Feldsalat

Für zwei Personen

Für Sud und Fleisch:

400-500 g Schweinefilet	1 Möhre	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	250 ml Schwarzbier	150 ml Gemüsefond
1 TL Tomatenmark	1 TL m.-scharfer Senf	1 TL Honig
Öl	1 TL Speisestärke	1 Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer	

Für die Knöpfe:

2 Eier	1 EL Butter	150 g Mehl, 405
1 Pund Petersilie	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	20 g Granatapfelkerne	20 g Pinienkerne
1 EL Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ TL m.-scharfer Senf	$\frac{1}{2}$ TL Honig
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für Sud und Fleisch: Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Möhre schälen. Zwiebel, Knoblauch und Möhre fein würfeln.

Schweinefilet in 3-4 cm dicke Medaillons schneiden, salzen und pfeffern.

In einem heißen Topf oder Bräter Öl erhitzen, die Filets rundherum, 2 Minuten pro Seite, scharf anbraten, dann herausnehmen und beiseitelegen.

Im gleichen Topf Zwiebeln, Knoblauch und Möhre anrösten.

Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Schwarzbier ablöschen, dann Fond dazugeben. Senf, Honig und Lorbeerblatt einrühren. Alles 10-15 Minuten einkochen lassen. Dann den Sud durch ein Sieb passieren und ggf. mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke binden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Filetstücke in den Sud legen und bei kleiner Hitze 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Knöpfe: Eier, Mehl, Muskat, Salz und Pfeffer verrühren, nach und nach 50 ml Wasser zugeben, bis ein zäher Teig entsteht, der Blasen wirft.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Teig portionsweise mit einem Knöpfe-Schaber in das Wasser geben. Sobald die Knöpfe an der Wasseroberfläche schwimmen, herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Petersilie fein hacken. In einer Pfanne die Butter schmelzen, Knöpfe darin schwenken. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für den Feldsalat: Feldsalat waschen und trockenschleudern. Ggf. etwas kleiner zupfen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Weißweinessig, Senf, Honig und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Dressing vor dem Anrichten über den Salat geben. Mit Granatapfelkernen und Pinienkernen bestreuen.

Sven Riese am 13. Oktober 2025