Schweinepfeffer à la Björn mit Würzelgemüse

Für 4 Personen:

Gepickeltes Gemüse:

300 ml Wasser	300 ml Weißweinessig	1 EL gelbe Senfkörner
2 Lorbeerblätter	1 EL Salz	1 EL Zucker
10 Perlzwiebeln	3 kleine Gurken	6 Mini-Maiskölbchen
200 g weißer Rettich	frische Kräuter	

Schweinepfeffer:

1 Wurzelpetersilie	1 Möhre	1 Pastinake
$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	20 g Butter	50 g geräuch. Speck
1 l Gemüsefond	2 Lorbeerblätter	700 g Schweinefilet
2 EL Rapsöl	Pfeffer, Salz	1 große Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian	2 Pimentkörner
2 Wacholderbeeren	$\frac{1}{4}$ l Weißwein, trocken	2 EL Zitronensaft
2 EL Worcestershiresauce	200 ml Sahne	2 EL Crème-fraîche
krause Petersilie	1 Scheibe Pumpernickel	

Für das gepickeltes Gemüse:

Wasser und Essig in einem Topf warm werden lassen und die Gewürze sowie den Zucker hinzufügen.

Perlzwiebeln schälen und mit einem kleinen Messer einstechen.

Gurken waschen und in Scheiben schneiden.

Maiskolben einmal längs halbieren.

Rettich schälen und in feine Scheiben schneiden.

Gemüse in eine Schüssel geben und den warmen Sud darüber gießen. Das Gemüse sollte gut bedeckt sein. Ca. 30 Minuten ziehen und dabei abkühlen lassen. Dann noch einmal 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Tipp:

Der Geschmack wird intensiver, wenn man es über Nacht im Kühlschrank ziehen lässt.

Für den Schweinepfeffer:

Gemüse putzen, schälen und fein würfeln.

Butter in einem Schmortopf heiß werden lassen, Speck hinzufügen und kräftig anbraten.

Alle Gemüsewürfel hinzufügen und ca. 5 Minuten anrösten, dabei wenden.

Fond angießen, Lorbeerblätter hinzufügen, Deckel aufsetzen und das Gemüse 10 Minuten bei wenig Hitze garen.

Fleisch parieren (Sehnen und Haut entfernen) und feine Scheiben schneiden.

Filetscheiben kurz in Rapsöl krossbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen. Pfanne nicht reinigen, sondern kurz zur Seite stellen.

Tipp:

Nicht zu viel Fleisch auf einmal in die heiße Pfanne geben, da diese sonst abkühlt und das Fleisch nicht mehr kross wird.

Für die Sauce die Zwiebel schälen und in größere Streifen schneiden.

Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden.

Beides in der Pfanne in dem Fleischsaft anschwitzen. Deckel aufsetzen und kräftig braten

lassen, bis das Gemüse braun wird und gut duftet.
Immer wieder schwenken.
Thymianblättchen fein hacken und zusammen mit Piment, angedrückten Wacholderbeeren, Pfeffer sowie Salz zu den Zwiebeln geben.
Mit Weißwein ablöschen, Worcestershiresauce hinzufügen und alles einmal kräftig aufkochen lassen.
Sahne hinzugießen, Crème fraîche hineinrühren.
Sauce warm werden, aber nicht mehr kochen lassen. Ist sie zu dickflüssig, dann noch mit etwas Fond strecken.
Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken und unterziehen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Das gebratene Fleisch in der Sauce warm werden lassen.
Anrichten:
Bissfest gegartes Gemüse mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen und auf den Tellern verteilen.
Daneben das Fleisch anrichten und mit Sauce beträufeln. Gewürzblätter und -körner entfernen.
Pumpernickel mit den Fingern zerkrümeln und als Topping obenauf streuen.
Dazu gepickeltes Gemüse und Graubrot servieren.

Alexander Wulf am 26. April 2025