

## **In Zweigelt pochiertes Schweinefilet | Sellerie Püree | Blattspinat**

Zutatenliste für 4 Personen:

### **Schweinefilet:**

1 kg Schweinefilet, am besten Freiland  
1 l Blauer Zweigelt  
2 Lorbeerblätter  
2 Wacholderbeeren  
10 Körner schwarzer Pfeffer  
1 Zweig Thymian, Rosmarin frisch  
50g Zucker

### Zubereitung:

Das Filet parieren (von der Fleischhaut, Fett und Sehnen befreien). Den Wein mit allen restlichen Zutaten 3 Minuten aufkochen und in einen Gefrierbeutel füllen, das Schweinefilet hinzu geben. Den befüllten Beutel in ein längliches Geschirr geben und in das Backrohr bei ca. 100°C Umluft stellen. Das Schweinefilet sollte ca. 15 Minuten garen und schmeckt medium am besten.

### **Sellerie Püree:**

600g Knollensellerie, geschält und gewürfelt  
200g Crème fraîche  
50g Butter  
Muskatnuss, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Den Sellerie ca. 25 Minuten weich dämpfen. Die Butter in einer Pfanne so lange erhitzen bis diese leicht braun wird und bei Seite stellen. Den noch warmen Sellerie mit Crème fraîche, einer Prise Muskatnuss, der Nussbutter, Salz und Pfeffer zu einer feinen Crème mixen.

### **Blattspinat:**

400g Blattspinat fein geputzt  
2 Schalotten in feine Würfel geschnitten  
30g Butter + 30g kalte Butter  
50g Hühnerfond  
Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Zucker

### Zubereitung:

Die Schalotten in der Butter glasig sautieren und mit dem Fond ablöschen. Den Fond mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Zucker so wie eine kräftige Suppe abschmecken und mit der kalten Butter montieren. Den Blattspinat hinzugeben und nur wenige Sekunden durschwenken, sodass dieser heiß ist, jedoch nicht weich wird.

### **Sellerie Chips:**

100g Sellerie  
300ml Pflanzenöl  
Salz, Muskatnuss, Curry

### Zubereitung:

Den Sellerie mit der Aufschnittmaschine so dünn wie möglich aufschneiden und im Pflanzenfett bei ca. 140°C knusprig frittieren. Mit Salz, Muskatnuss und Curry würzen.