

Schweinefilet mit Kartoffelgratin und Petersilien-Pesto

Zutaten für das Kartoffelgratin (für 3 Personen):

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 1 Zehe Knoblauch
- Olivenöl
- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- 20 g Parmesan
- 2 EL zerlassene Butter

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Lauch waschen und in dünne Streifen schneiden. Mit dem klein gehackten Knoblauch in Olivenöl andünsten. Milch und Sahne dazugeben, zum Kochen bringen und die Kartoffelscheiben hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Circa 5 Minuten köcheln lassen, dann in eine feuerfeste Form umfüllen. Den Parmesan und die zerlassene Butter darüber geben und 30 Minuten im Ofen bei 180 Grad garen.

Zutaten für das Fleisch:

- 300 g Schweinefilet
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Senf
- Rosmarin
- 50 g Pancetta
- 2 EL Olivenöl

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Rosmarinnadeln hacken und darüber geben, anschließend mit Pancetta umwickeln. Von allen Seiten scharf in Öl anbraten. Danach circa 20 Minuten bei 160 Grad im Ofen zu Ende garen.

Zutaten für das Pesto:

- 150 g Petersilie
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 ml Olivenöl
- Salz

Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen, waschen und in Salzwasser blanchieren. Mit kaltem Wasser abschrecken. Mit Olivenöl und Knoblauch in einen Mixer geben und zu einem dickflüssigen Pesto verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Anrichten:

Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und auf Teller legen. Kartoffelgratin und Pesto daneben platzieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 01.08.2022

Koch/Köchin: Barbara Prantl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen