

# Schweinefilet m. Bröselkruste

---

Gesamtzeit: 35 min.

Portionen: 4



## Zutaten:

2 Schweinefilets  
180 g Toastbrot  
1 Bund glatte Petersilie  
Öl  
4 Knoblauchzehen  
100 g weiche Butter  
1 rote Zwiebel  
Salz  
Pfeffer  
1 Glas Rotkohl  
400 ml Gemüsebrühe  
4 EL Preiselbeerkonfitüre  
2 EL feiner Senf  
1 EL Tomatenmark  
50 ml Kalbsbrühe  
50 ml Holunderbeersaft, ungesüßt  
1 kg kleine festkochende Kartoffeln (z. B. Drillinge)

## Anweisungen:

Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen.

Das Rinderhackfleisch in eine Schüssel geben, mit dem Ei und dem Paniermehl vermengen.

Schweinefilets in 5 cm breite Medaillons schneiden, auf die Schnittflächen setzen und nur leicht flach drücken.

Rundum mit Salz und Pfeffer würzen und Schnittflächen mit etwas Öl bestreichen. In einer heißen Pfanne auf beiden Seiten ½ Min. hellbraun braten,

dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Pfanne nicht auswaschen.

Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Petersilienblättchen abzupfen. Die Hälfte der Petersilie mit 3 Knoblauchzehen hacken und mit Brotwürfeln, 60 g Butter und etwas Salz gründlich verkneten.

Die Bröselmischung auf den Schweinemedaillons verteilen, dabei leicht andrücken.

Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. In einem Topf mit 1 EL Öl glasig dünsten.

Rotkohl und Brühe zugeben und aufkochen. Preiselbeerkonfitüre unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Schweinemedaillons im heißen Ofen etwa 15 Minuten überbacken.

Für die Sauce Senf und Tomatenmark in der Pfanne im Bratfett anrösten, Kalbsbrühe und Holunderbeersaft zugießen und leicht köcheln lassen.

Inzwischen Kartoffeln gründlich waschen und der Länge nach halbieren. 1 Knoblauchzehe in Scheiben schneiden.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin auf die Schnittfläche hineinlegen und anbraten. Übrige Butter in Flocken und Knoblauch zugeben und alles gut durchmischen. Übrige Petersilie hacken und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.  
Den Essig mit 4 EL Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat geben.  
Schweinefilet mit Rotkohl, Kartoffeln und Sauce anrichten.