



Anna-Kartoffeln an Schweinefilet

Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

Anna-Kartoffeln

400 g (verschiedenfarbige) Kartoffeln
Salz, Pfeffer
75 g Butter
Rosmarin

Sowie

600 g Schweinefilet
2 Zehen Knoblauch
200 ml dunkler Fond
4 Stangen Frühlingszwiebeln
25 g Butter

Zubereitung (35 Minuten, ohne Garzeiten)

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Butter in einem Topf zerlassen. Mit einem kleinen Teil der Butter eine ofenfeste Pfanne mit Deckel ausfetten. In diese Pfanne eine Lage Kartoffelscheiben geben, diese sollten sich leicht überlappen. Die Kartoffelscheiben salzen, pfeffern und mit etwas fein gehacktem Rosmarin bestreuen, bevor ein Teil der Butter darauf verteilt wird. Darauf eine weitere Lage Kartoffeln geben, die einen etwas kleineren Durchmesser haben sollte, diese ebenfalls würzen und Butter darauf verteilen. So weiter verfahren, bis alle Kartoffelscheiben verarbeitet wurden. Hat man verschiedenfarbige Kartoffeln zur Hand, kann man auch dekorative Muster legen.

Dann die Pfanne auf den Herd geben und die unterste Lage Kartoffelscheiben etwas Farbe nehmen lassen. Anschließend die Pfanne in den Ofen stellen und bei 220 Grad Celsius fertig backen, bis die Kartoffeln gar und gebräunt sind, das sollte etwa 30 Minuten dauern.

In der Zwischenzeit das Schweinefilet beidseitig salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit angestoßenen Knoblauchzehen und Rosmarin braten, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist. Das Fleisch dann entnehmen und im Backofen bei 75 Grad Celsius warmhalten. Die in der Pfanne verbliebenen Röstaromen mit dem dunklen Fond ablösen und zu einer Sauce einkochen lassen.

Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und in etwas Butter schwenken. Sobald die Anna-Kartoffeln aus dem Ofen kommen, die Kartoffeln stürzen und zusammen mit Schweinefilet, Frühlingszwiebeln und Sauce anrichten.

Nährwerte pro Portion

433 kcal – 24 g Fett – 37 g Eiweiß – 18 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist glutenfrei.