

## **Schweinsfilet mit Zucchini-Paradeiser-Gemüse und Erdäpfel-Sellerie-Püree**

### **Zutaten für 4 Personen:**

1 kg	Schweinslungenbraten
3 Stk.	Zucchini
1 Dose	Pelatti
2 Stk.	Jungzwiebel
1/16 l	Weißwein
400 g	Erdäpfel
400 g	Sellerie
Ca. ¼ l	Milch
<i>Italienische Kräutermischung von Schuhbeck</i>	
Olivenöl	
Butterflocken	
<i>Balsamico-Apfelessig von Gölles, 20 Jahre im Fass gelagert</i>	



### **Zubereitung:**

1. Fein geschnittener Jungzwiebel in Olivenöl anschwitzen, ca. in 5 mm geschnittene Würfel Zucchini hinzufügen und mit anrösten. Mit Weißwein ablöschen, kurz einreduzieren und danach die gewürfelten Pelatti hinzufügen und alles gemeinsam ca. 10 Minuten dünsten. Kurz vor Garzeitende mit Salz, Pfeffer und der Gewürzmischung von Schuhbeck abschmecken.
2. Erdäpfel und Sellerie schälen und in ca. 1 cm Würfel schneiden und salzen. Diese Erdäpfel/Selleriewürfel in gelochten Dampfgarer Schalen geben und für ca. 25 Minuten bei 100 Grad in den Dampfgarer schieben.
3. Danach die gedämpften Würfel in eine Kasserolle geben und mit einem Erdäpfelstampfer gut stampfen. Anschließend die heiße Milch beifügen, mit Butterflocken und Salz abschmecken und das Püree glatt rühren.
4. Den Lungenbraten zwei Tage vorher in Öl, Knoblauchzehen, Zwiebelstücken und Kräutern nach Wahl beizen.
5. Das Schweinsfilet aus der Öl-Marinade nehmen, salzen und pfeffern und im ganzen auf allen Seiten scharf anbraten.
6. Danach ins Heißluft-Backrohr ca. 8 Minuten bei 190 Grad geben. Danach aus dem Backrohr nehmen, in Alufolie einwickeln und ca. 3-4 Minuten rasten lassen.
7. Das rosa gebratene Filet in dicke Scheiben schneiden, mit Zucchinigemüse anrichten und das Püree mit frittierten Selleriescheiben und Schnittlauchstangen dekorieren. Abgerundet wird das Gericht mit Tropfen vom Gölles-Essig auf dem Teller.