



Cremiges Kartoffel-Kürbisragout: Einfaches Rezept mit Schweinefilet & Pilzsauce

Lust auf ehrliches, herbstliches Comfort Food ohne Fertigprodukte? Mein cremiges Kartoffel-Kürbisragout verbindet zartes Schweinefilet, nussigen Kürbis und festkochende Kartoffeln mit einem feinen Waldpilzrahm. Mit meiner einfachen Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt dir dieses feine Gericht vollkommen stressfrei und schmeckt wie im Lieblingsrestaurant!

Zutaten

Für das Kartoffel-Kürbisragout:

- 8 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- ½ Butternut-Kürbis
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 ml Gemüsebrühe
- Kartoffelgewürz, Salz & Pfeffer

Für die Schweinefiletspitzen & den Waldpilzrahm:

- ½ Schweinefilet (Spitzen & Endstücke)
- 1 Glas Waldpilze
- ½ Zwiebel
- 1 Schuss Weißwein zum Ablöschen
- 100 ml Wasser
- 1 TL Crème fraîche
- 1 TL Kartoffelmehl (in etwas kaltem Wasser angerührt)
- Öl zum Anbraten
- Pilzgewürz, Salz & Pfeffer
- Frische Petersilie oder Schnittlauch zum Garnieren



Zubereitung

Schritt 1 Gemüse vorbereiten & ansetzen:

Kartoffeln und Butternut-Kürbis schälen und in dünne Halbscheiben schneiden. Die rote Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Etwas Öl in einer Kasserolle erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen.

Schritt 2 Ragout sanft köcheln:

Kartoffel- und Kürbisscheiben dazugeben, kurz mitdünsten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Kräftig mit Kartoffelgewürz, Salz und Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 10 bis 12 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

Schritt 3 Schweinefilet kurz anbraten:

Das Schweinefilet in feine Streifen schneiden. In einer zweiten Pfanne etwas Öl stark erhitzen und die Filetspitzen nur ganz kurz von beiden Seiten anbraten. Sofort herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen (so bleibt das zarte Fleisch saftig und trocknet nicht aus).

Schritt 4 Waldpilzrahm zubereiten:

Die halbe Zwiebel fein würfeln. Die Waldpilze in ein Sieb geben, gründlich kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Die Zwiebel in der Fleischpfanne andünsten, die Pilze dazugeben und kurz anschwitzen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen.

Schritt 5 Sauce binden & verfeinern:

Das Wasser dazu gießen und die Pilze aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und mit Pilzgewürz, Salz und Pfeffer abschmecken. Das in Tasse mit kaltem Wasser aufgelöste Kartoffelmehl einrühren und kurz aufkochen lassen, bis die Sauce samtig bindet. Zum Schluss die Crème fraîche einrühren und die Schweinefiletspitzen dazugeben, um sie kurz ziehen zu lassen.

Schritt 6 Anrichten & Genießen:

Das Kartoffel-Kürbisragout nochmals abschmecken und mit etwas Brühe in tiefe Schalen geben. Die zarten Schweinefiletspitzen mit der Pilzsauce darüber verteilen und nach Wunsch mit frisch gehackter Petersilie oder Schnittlauch bestreut servieren!