

KARTOFFEL MIT BURRATA, PFIFFERLINGEN & SCHWEINEFILET



Zutaten:

für 2 Personen

- 2 große Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 2 Stück Burrata
- 400 g Ruccola + 100g Extra
- 2 Eßl Pinienkerne, geröstet
- 1/2 Schweinefilet
- 300 g Pfifferlinge, geputzt
- ca. 50 g Butter
- Olivenöl
- Balsamicoessig
- Spritzer Zitrone
- Salz & Pfeffer
- frischer Majoran (optional)
- frischer Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte, kleingeschnitten
- Alufolie

Zubereitung:

- Zuerst werden die beiden großen Kartoffeln vorbereitet. Dafür 2 Stück Alufolie zuschneiden. Die Kartoffeln mit einer Gabel rundherum einstechen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffel mit etwas Olivenöl einreiben und den frischen Majoran hineingeben. Die Alufolie gut verschließen und die Kartoffel je nach Größe ca. 45-60 Minuten bei 200°C im Ofen garen lassen.
- Die 400g Ruccola waschen und in einen Behälter geben. Etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer hinzu und mit einem Pürierstab alles zu einer grünen Masse pürieren. Je nach Bedarf noch etwas Öl hinzugeben, so das es leicht dickflüssig ist.
- Den Burrata in eine Schüssel geben und die Ruccolamasse unterheben. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer etwas abschmecken.
- Eine Pfanne erhitzen, die Schalotte und die Kirschtomaten mit den Pfifferlingen hineingeben und in der Pfanne andünsten. Den Thymian hinzugeben und gut mitdünsten lassen. Die Pfifferlinge mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn Sie fertig sind die Pfanne auf die Seite stellen.

KARTOFFEL MIT BURRATA, PFIFFERLINGEN & SCHWEINEFILET

Zubereitung:

Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Die Knoblauchzehe etwas andrücken und in die Pfanne geben. Vom Thymian einige Stiele ebenfalls mitrösten. Zum Schluss das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thymian und die Knoblauchzehe entfernen und das Fleisch ebenfalls auf die Seite stellen.

Wenn die Kartoffeln fertig sind, aus dem Ofen holen und aus der Alufolie nehmen. In der Mitte einmal längs einschneiden und je nach Kartoffelgröße einige Einschnitte quer. Die Butter in die Einschnitte verteilen und die Kartoffel mit Salz und Pfeffer würzen.

Die 100g Ruccola waschen und in einer Schüssel mit etwas Olivenöl und Balsamicoessig, Salz und Pfeffer und einen Spritzer Zitrone marinieren. Den fertigen Ruccolasalat auf die beiden Kartoffeln verteilen. Nun die Burrata, die Pfifferlinge und das Fleisch über die Kartoffeln verteilen. Zum Schluss die gerösteten Pinienkerne drauf streuen..