

KARTOFFEL-KÜRBISRAGOUT | SCHWEINEFILETSPITZEN | WALDPILZRAHM

Zutaten für das Kartoffel-Kürbisragout

ausreichend für 2-3 Personen

- 8 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- 1/2 Butternut Kürbis
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauch
- 1/2 Liter Gemüsebrühe
- Kartoffel Allrounder von Just Spices (optional)
- Salz & Pfeffer

Außerdem

- 2 Pfannen /Casserole

Zutaten für die Schweinefiletspitzen:

- 1/2 Schweinefilet (Anfang und Endstück)
- 1 Glas Waldpilze
- 1/2 Zwiebel
- 1 Tl Crème fraîche
- 1 Schuss Weißwein zum ablöschen
- Öl zum anbraten
- 1 Tl Kartoffelmehl
- 100 ml Wasser
- Pilz Allrounder von Just Spices (optional)
- Salz & Pfeffer



KARTOFFEL-KÜRBISRAGOUT | SCHWEINEFILETSPITZEN | WALDPILZRAHM

Zubereitung:

Die Kartoffeln und den Kürbis schälen und in dünne halbe Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln und in einer Casserole anschwitzen. Wenn die Zwiebeln glasig sind die Kartoffeln und Kürbisscheiben hinzugeben, kurz dünsten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Die Gewürze hinzugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Schweinefiletspitzen klein schneiden. Die Zwiebel schälen und eine halbe davon klein würfeln. In einer zweiten Pfanne etwas Öl erhitzen und die Schweinefiletspitzen kurz von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und auf die Seite stellen.

Nun die Zwiebel andünsten, das Gals mit den Waldpilzen in ein Sieb geben und gut abwaschen. Die abgetropften Waldpilze zu den Zwiebel geben und kurz anschwitzen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Dann das Wasser hinzugeben und die Pilze darin aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und die Pilze würzen.

Einen Teelöffel Kartoffelmehl in einer Tasse mit etwas Wasser auflösen und zu den Pilzen geben. Aufkochen lassen und zum Schluss mit der Crème fraîche verfeinern. Die Schweinefiletspitzen hinein geben und alles kurz ziehen lassen. Gern noch etwas grün wie Petersilie oder Schnittlauch einstreuen.

Das Kartoffel-Kürbisragout in der zweiten Casserole nochmal abschmecken und wenn die Kartoffeln weich sind in eine Tiefe Schale mit etwas Brühe geben. Die Schweinefiletspitzen oben drüber geben und genießen!