



# SCHWEINEFILET AUF KARTOFFEL-APFEL-STAMPF MIT BLUTWURST UND EINEM APFEL-SELLERIE ROHKOST-SALAT



Von Maria Groß | Für 2 Personen

## ZUTATEN

300 g Schweinefilet	1 gute Prise Salz
½ Sellerie	3 Äpfel
1 Zehe Knoblauch	½ Vanilleschote
1 Rote Zwiebel	nach Geschmack Muskatnuss (gemahlen)
0,5l Portwein	nach Belieben Cayenne-Pfeffer
0,5l Weißwein (Lady Dorst)	20g Walnüsse
½ Glas Senf	1 EL Essig 5%
1 EL Quitten-Apfel Gelee	2 EL Öl
70 ml Sahne	1 Prise Fleur de Sel
2 große, mehlig Kartoffeln	
1 kleine Blutwurst (100g)	

## ZUBEREITUNG

- Schweinefilet mit etwas Öl in einer Pfanne scharf von allen Seiten goldbraun anbraten.
- Anschließend Schweinefilet mit Knoblauch und Selleriegrün in einer Pfanne bei 150 Grad für 5 Minuten und dann bei 95 Grad eine halbe Stunde in den Ofen geben. (Ober- und Unterhitze)
- Währenddessen in der Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, die Soße ansetzen. Rote Zwiebeln darin anbraten und mit einem guten Schuss Portwein ablöschen bis dieser fast verdunstet ist. Senf und einen Esslöffel Quitten-Apfel Gelee dazu geben. Anschließend mit Sahne ablöschen. Das Ganze für eine Weile einkochen lassen.
- Parallel dazu Kartoffeln schälen und mit einer Prise Salz kochen lassen.
- Blutwurst in kleine Würfel schneiden.

## WINE PAIRING

Passt perfekt zum Lady Dorst Grauburgunder trocken 2017 vom Weingut Dorst.

Jetzt bestellen auf [www.weinfreunde.de/dorst](http://www.weinfreunde.de/dorst)

## MEHR REZEPTE

Alle Wine Chefs-Folgen mit weiteren Rezepten auf [www.wine-chefs.de](http://www.wine-chefs.de)

6. Rote Zwiebeln in kleine Scheiben schneiden und in der Pfanne karamellisieren lassen.
7. Die Äpfel in Schnitze schneiden und gemeinsam mit einer ausgekratzten Vanilleschote mit in die Pfanne zu den Zwiebeln geben.
8. Die gegarten Kartoffeln gemeinsam mit einem Teil der Apfelschnitze, Muskatnuss, Cayenne-Pfeffer und Sahne in einen Mixer geben. Nach eigenem Belieben etwas Wein dazu geben.
9. Walnüsse in der Pfanne anrösten.
10. Die Blutwurst-Würfel unter den Kartoffelpüree heben.
11. Stangensellerie in kleine Streifen und restliche Äpfel in kleine Würfel schneiden. Mit Essig und Öl abschmecken. Anschließend karamellierte Zwiebeln und Walnüsse darüber geben.
12. Kartoffelpüree mit Apfelschnitzen, Walnüssen und roten Zwiebeln auf einem Teller anrichten. Fleisch und Soße anrichten und etwas Fleur de Sel darüber geben.
13. Dazu den Salat reichen.