

# Schweinefilet in Ingwer-Orangensauce mit Kartoffelgratin

- ca 300 g Schweinefilet
- ½ Schalotte
- 1/8 L Champagner
- etwas Sahne
- 3 Scheiben frischen Ingwer
- 2 Tel. Orangenmarmelade
- 1 unbehandelte Orange
- 2 Tel frischer grüner Pfeffer
- Schnittlauch, Petersilie
- etwas Gemüsebrühe
- Sonnenblumenöl
- Für das Gratin:
  - 400 g Kartoffeln
  - 1 Knoblauchzehe
  - 1/8 L Milch
  - Salz, Pfeffer, Muskat
  - Cayennepfeffer
  - 100 g Creme Fraiche
  - 20 g Butter



## Kartoffelgratin:

1. Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und schälen. In dünne Scheiben von etwa 3 Millimeter Stärke schneiden. Auf keinen Fall nach dem schälen waschen, da sonst die Stärke ausgespült wird!
2. Die Knoblauchzehe schälen, sehr fein hacken und mit den Kartoffelscheiben vermischen.
3. In eine Kasserolle geben und die Milch darüber gießen, so dass die Kartoffelscheiben gerade eben bedeckt sind (*das kann also etwas mehr oder weniger als der angegebene 1/8-Liter sein*). Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und ein wenig frisch geriebener Muskatnuss würzen.
4. Aufs Feuer setzen und 3-5 Minuten kräftig kochen lassen, bis die Milch von der Stärke der Kartoffelscheiben gebunden ist. In diesem Moment die Hälfte der Creme Fraiche hinzufügen und noch einmal aufkochen lassen. Vom Feuer ziehen und abschmecken.
5. Eine Gratinform wählen, die so groß ist, dass die Kartoffelschicht nicht höher als zwei Zentimeter darin ausmacht. Die Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Kartoffelscheiben mit ihrer Kochflüssigkeit in Auflaufform geben. Die restliche Creme Fraiche zufügen und mit den Händen untermischen, damit sie wirklich überallhin verteilt wird. Die Kartoffelscheiben zuletzt mit einigen Butterflöckchen bestreuen.

Backen: Unten in den auf 160 Grad vorbeheizten Ofen schieben und gut 1 ½ Stunden backen (*das Gratin wird um so besser, je sanfter und je länger es gebacken wird*).

## Schweinefilet:

1. Von der unbehandelten Orange etwas Schale (*ca 2 Esslöffel*) abreiben und zur Seite stellen. Die restliche Orange in ca. 8 Orangenfilets filetieren und noch etwas Saft (*ca ½ Tasse*) auffangen.
2. Schweinefilet (*nur das gerade Stück, auf keinen Fall die Spitze*) rundherum im heißen Öl anbraten und in einer kleinen Kasserolle zur Seite stellen.
3. Die kleingehackte Schalotte in dem Bratfett glasig anschwitzen und mit dem Champagner ablöschen.
4. Den frischen Pfeffer zugeben und mit der Sahne aufgießen, ca. ½ Tasse (*entspricht etwa 5 Esslöffel*) Orangensaft zugießen. Mit Gemüsebrühe, Pfeffer, Salz und Orangenmarmelade abschmecken und die 3 dünn geschnittenen Scheiben Ingwer hinzugeben.
5. Die Sauce noch etwas einkochen lassen und über das angebratene Schweinefilet geben.
6. Die Kasserolle, mit dem Filet und der Sauce, zudecken und im Backofen bei ca 100 Grad noch ungefähr 30 Minuten gar ziehen lassen.
7. Die vorgewärmten Teller mit dem Kartoffelgratin und dem in dünne Scheiben geschnittenen Schweinefilet anrichten.
8. Die filetierten und im Backofen angewärmten Orangenscheiben auf die Filetscheiben geben und mit der Sauce begießen (*die Ingwerscheiben vor dem Servieren aus der Sauce entfernen*).
9. Mit Schnittlauch, Petersilie und der abgeriebenen Orangenschale dekorieren und servieren.