

# Gerhardts Rezept des Monats

## Pochiertes Schweinelendchen mit Feldsalatpesto und Mandelpüree

### Zubereitung Pochiertes Schweinelendchen und Feldsalatpesto

1. Limette heiß abwaschen, abtrocknen, 1 TL der Schale abreiben. Das Fleisch trocken tupfen, von Sehnen und Fett befreien und rundum mit Salz, Pfeffer und Limettenschale würzen. Die Brühe aufkochen, Fleisch fest in eine Folie wickeln, zugedeckt bei ca. 70°C 15 Minuten pochieren. Wenn man mit einem Bratenthermometer arbeitet: Für ein rosa pochiertes Filet sollte die Kerntemperatur knapp 60°C betragen.
2. Den Feldsalat putzen, gründlich waschen und in einer Pfanne mit einem kleinen Schuss Öl ganz kurz anbraten, er fällt sofort zusammen. Mit den Walnüssen, Parmesan und etwas Öl im Mörser zu einer Paste verreiben. Feldsalatpaste mit Oliven- und Keimöl, Knoblauch und 4 EL Brühe pürieren. Limette auspressen und das Pesto mit 1-2 TL Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Fleisch in Scheiben schneiden, auf kleinen Tapastellern mit dem Mandelpüree und der Sherry-Reduktion anrichten. Einen Klecks Pesto darübergeben und servieren.

### Zutaten für 4 Portionen

1 Limette, unbehandelt  
600 g Schweinefilet  
Salz  
Pfeffer  
1 l Gemüsebrühe

### Pesto:

150 g gut (!) geputzter Feldsalat  
2 EL Walnüsse  
20 g geriebener Parmesan  
Olivenöl  
Keimöl  
½ Knoblauchzehe

### Zubereitung Kartoffel-Mandelpüree mit Sherry-Reduktion

1. Für die Reduktion die Schalotten würfeln und den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit Essig ablöschen; Fond, Sherry und Schalotten zugeben. Bei mittlerer Hitze in 35-40 Minuten leicht sirupartig einkochen. Durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
2. Für das Püree die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, 1 EL Mandeln beiseite stellen. Milch zu den restlichen Mandeln in die Pfanne geben, kurz aufkochen, vom Herd nehmen, 20 Minuten ziehen lassen. Die Mandelmilch durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, dabei die Mandeln mit einer Saucenkelle ausdrücken.
3. Die blauen Kartoffeln wie Pellkartoffeln mit der Schale kochen: Geschält verlieren sie sonst beim Garen ihre Farbe. Abgießen, gut ausdämpfen lassen und pellen. Mandelmilch mit der Butter kurz aufkochen. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit der Mandelmilch glatt verrühren. Salzen und warm stellen.

### Sherry-Reduktion:

80 g Schalotten  
80 g Zucker  
100 ml Rotweinessig  
100 ml Geflügelfond  
150 ml trockener Sherry  
Salz, Pfeffer

### Kartoffel-Mandelpüree:

40 g gemahlene Mandeln  
150 ml Milch  
500 g mehlig kochende, blaue Kartoffeln  
Salz  
50 g Butter

