

Rezept zu Bayerns Gartenküche Roland Schneiders Hauptspeise: Schweinefilet mit Ofen-Gnocchi an Gartengemüse, dazu Ebereschenmarmelade



Hier finden Sie das Rezept zu Roland Schneiders Hauptspeise: Schweinefilet mit Ofen-Gnocchi an Gartengemüse, dazu Ebereschenmarmelade.

Zutaten Gnocchi (für ca. 10 kleine Auflaufförmchen):

- 500 g Kartoffeln (vorzugsweise Purple Rain)
- 100 g Wiener Griessler Mehl (griffiges Mehl)
- 1 Eigelb
- Salz nach Geschmack
- 250 ml leichte Brühe
- 250 ml Sahne
- Salz
- Oregano
- 20 Cocktailtomaten
- 12 Scheiben Gouda
- Auflaufförmchen
- Butter

Zutaten Ebereschenmarmelade:

- 100 g Ebereschen Beeren
- 100 g Quittensaft
- Gelierzucker je nach Belieben (1:1, 1:2, 1:3)

Zutaten Schweinefilet:

- 1 Schweinefilet
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- Mehl
- Ca. 1 EL Parmesan
- Petersilie gehackt nach Geschmack

Zutaten Gartengemüse:

- 1 Fenchel
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 2 Paprika
- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- Schmand und/oder Kräuterbutter

Zubereitung:

Idealerweise am Vortag den Teig für die **Gnocchi** herstellen.

Dafür die Kartoffeln mit Schale dämpfen, abkühlen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Mit dem Mehl, dem Eigelb und Salz zu einem Teig verkneten. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag aus dem Teig ca. walnussgroße Kugeln formen. Die Auflaufförmchen mit etwas Butter ausfetten. Je nach Größe der Förmchen ca. 6 Gnocchi hineinlegen. Für die Flüssigkeit die Brühe, die Sahne und das Salz nach Geschmack vermischen und über die Gnocchi schütten. Die Cocktailtomaten waschen und vierteln und auf die Förmchen verteilen. Mit etwas Oregano bestreuen und die Formen mit dem Gouda bedecken.

Bei 175°C Umluft für ca. 20 Minuten backen.

Für die **Marmelade** die Beeren und den Quittensaft zu gleichen Gewichtsanteilen mischen. Die entsprechende Menge Gelierzucker einrühren. Die Masse nach Gelierzuckeranweisung kochen lassen und heiß in Gläser füllen und verschließen.

Das **Schweinefilet** in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Mehl wenden. Die Eier aufschlagen und mit dem Parmesan und der Petersilie verrühren. Die gemehlten Schweinefilets darin wenden und in einer Pfanne in heißem Fett ausbacken (ca. 5 Minuten lang).

Das **Gemüse** waschen, in grobe Scheiben schneiden und in Öl anbraten. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren je nach Belieben mit Schmand oder Kräuterbutter anrichten.

Guten Appetit!