

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



## Schweinefilet mit Stöckelkraut und Gnocchi

**Koch: Thomas Huber**

### Zutaten

(4 Personen)

Für das Schweinefilet

- 500 g Schweinefilet
- Salz
- Pfeffer
- 1 Thymianzweig
- 2 EL Butter
- 250 ml Schweinejus

Für das Stöckelkraut

- 150 g Butter
- 2 EL Zucker
- 200 g Speck
- 1 Zwiebel
- 500 g Kraut
- 250 g Weißbier
- 1 EL Kümmel

Für die Gnocchi

- 500 g mehliges Kartoffeln (gekocht und geschält)

Quelle: ORF extra

- 100 g Dinkelmehl
- 50 g Maisstärke
- 2 Dotter
- Thymianblätter

Für die Garnitur

- 4 Thymianzweige

## Zubereitung

**1.** Für das Stöckelkraut das Kraut halbieren, vom Strunk befreien und in grobe Scheiben schneiden. Den Speck in feine Streifen und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

**2.** Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker, die Speckstreifen, die Zwiebelwürfel und den Kümmel darin anschwitzen. Das Kraut beifügen, kurz mitbraten und anschließend mit dem Weißbier ablöschen. Sobald der Sud etwas eingekocht und karamellisiert ist, die Pfanne mit dem Kraut bei 145° Ober-Unterhitze ins Rohr stellen und warmhalten.

**3.** Für den Gnocchi-Teig die in Salzwasser gekochten und geschälten Kartoffeln, die Eidotter, das Dinkelmehl und die Maisstärke in einer Schüssel miteinander vermengen.

**Tip:** Wenn der Teig zu fest ist, einfach noch ein Ei dazugeben. Wenn der Teig zu weich ist, einfach noch ein wenig Mehl beimengen.

**4.** Nun den Teig auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen kneten, bis er eine kompakte Konsistenz hat.

**5.** Anschließend den Teig zu einer fingerdicken Rolle formen und zirka alle 2 cm mit der Teigkarte abstechen. Die Gnocchi in einem Topf mit gesalzenem Wasser zirka 2 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

**6.** Für das Fleisch das Schweinefilet parieren, in drei Teile schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in einer Pfanne in Butter auf allen Seiten scharf anbraten. Den Thymianzweig beigeben und das Fleisch mit einem Löffel mit der Butter aus der Pfanne übergießen. Im Anschluss das Fleisch in der Pfanne etwa 10 Minuten bei 145° C Ober-Unterhitze im Rohr weitergaren.

**7.** Nun die Gnocchi mit einem Siebschöpfer aus dem Kochwasser nehmen und direkt in eine Pfanne mit zerlassener Butter geben. Darin schwenken und mit Salz, Pfeffer und gezupften Thymianblättern abschmecken.

**8.** Zum Schluss das Stöckelkraut und das Schweinefilet aus dem Rohr nehmen. Das Kraut samt Saft mittig auf einem flachen Teller anrichten und die Gnocchi rundherum dazugeben. Das Fleisch aufschneiden und auf das Kraut legen. Den Schweinejus (aus Knochen, Rotwein und Kräutern gekocht) in einem Topf erwärmen und ein wenig über das angerichtete Fleisch gießen. Mit einem Thymianzweig garnieren und servieren.