

Schweinefilet mit Leberwurstsauce

Die Gose – ein „Bier“, nein, ein Göttergetränk. Es löscht den Durst und schmeckt nach „mehr“. So nannten es die Studenten und der junge Goethe einst. Um rund 1800 wurde es in Leipzig Eutritzsch serviert. Es entwickelte sich zum Leipziger Lieblingsgetränk (nach dem Kaffee). Viele Gasthäuser schenken es aus. Eines davon – die Gosenschenke „Ohne Bedenken“ – ist seit 1899 in Leipzig Gohlis ansässig. Interessante Gerichte waren das, die damals dort serviert wurden, unter anderem „Deftige Fleischgerichte mit heißer Leberwurst zu übergießen“.

ZUTATEN FÜR 2 PERS.:

20 g Mehl
20 g weiche Butter
2 Zweige frischer Thymian
6 Scheiben Bauchspeck
2 TL getrockneter Majoran
200 g Schweinefilet am Stück
1 EL Butterschmalz
150 ml Sahne
80 g Hausmacher Leberwurst
1 EL Balsamico-Sirup
Salz und Pfeffer aus der Mühle
¼ Spitzkohl
½ Porreestange
100 g frische Champignons
1 EL Butter
2 EL Perlzwiebeln aus dem Glas

ZUBEREITUNG:

Mehl und weiche Butter verkneten und beiseitestellen.

Thymianblätter zupfen und fein hacken. Die Bauchspeckscheiben überlappend nebeneinander auslegen. 1 TL Majoran, Thymian darüber geben und das Schweinefilet darauflegen. Schweinefilet in den Bauchspeck straff einrollen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet von allen Seiten bei mittlerer Temperatur anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/ Unterhitze etwa 17 bis 19 Minuten fertig garen.

Die Sahne in einem kleinen Topf vorsichtig erhitzen. Die Leberwurst dazugeben und mit einem Mixstab fein pürieren. Mit 1 TL Majoran, Balsamico-Sirup und einer Prise Salz abschmecken.

Spitzkohl und Porree waschen und in feine Streifen schneiden. Champignons putzen und vierteln. In einer Pfanne die Butter erhitzen und das Gemüse für 3 bis 4 Minuten braten. Die Perlzwiebeln zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Schweinefilet aus dem Ofen nehmen. Den entstandenen Fleischsaft zur Sauce geben und verrühren. Das Filet halbieren und mit dem Spitzkohl-Porree-Gemüse und der Sauce servieren.

