Schweinefilet mit Pastinaken

Zutaten

50 ml Olivenöl
800 g Pastinaken, geschält, gewürfelt
4 Pastinaken, klein, geschält
3 Prisen Salz
450 g Schweinefilet, am Stück
10 Gewürznelken
400 ml Wasser
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Erhitzen Sie das Öl im Schnellkochtopf, braten Sie die Pastinakenwürfel und die 4 ganzen Pastinaken darin an und salzen Sie diese leicht. Nehmen Sie die Pastinakenwürfel und die ganzen Pastinaken aus dem Topf und stellen Sie beides beiseite.

2. Braten Sie im verbliebenen Bratfett das Schweinefilet an und legen Sie es mit den 4 ganzen Pastinaken und den 8 Gewürznelken in den Dampfkorb.

3. Geben Sie das Wasser, 2 Gewürznelken und die Pastinakenwürfel in den Schnellkochtopf.

4. Schließen Sie den Deckel. Stellen Sie den Schnellkochtopf auf die Herdplatte und stellen Sie die höchste Stufe ein. Sobald der Dampf entweicht, reduzieren Sie die Hitze und lassen Sie den Inhalt und für die erste angegebene Zeit kochen.

5. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den Dreifuß auf die Pastinaken. Auf den Dreifuß stellen Sie den gefüllten Dampfkorb. Schließen Sie den Deckel. Stellen Sie die Herdplatte auf die höchste Stufe ein. Sobald der Dampf entweicht, reduzieren Sie die Hitze und lassen Sie das Gericht für die zweite angegebene Zeit kochen.

6. Schütten Sie die Pastinaken ab und zerstampfen Sie sie mit einer Gabel zu einem groben Püree. Würzen Sie dieses mit Salz und Pfeffer.

7. Würzen Sie das Schweinefilet und schneiden Sie es auf. Richten Sie die Schweinefiletscheiben zusammen mit den ganzen Pastinaken auf dem Pastinakenpüree an.