

# Pochiertes Schweinefilet mit Kernöl-Kürbiscreme



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**40 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit



## Zutaten für 4 Portionen

### Filets:

800 g Schweinefilets im Ganzen  
1 l Rindssuppe  
2 Wacholderbeeren  
2 Blatt Lorbeer  
Pfeffer a.d. Mühle

### Kernöl-Kürbiscreme:

600 g Fruchtfleisch vom Steirischen Ölkürbis (oder anderer Speisekürbis)  
Salz und Pfeffer a.d. Mühle  
100 ml Weißwein  
4 kleine Knoblauchzehen, geschält  
1 weiße Zwiebel, gehackt  
4 EL Apfelessig  
1 EL Zucker  
80 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
1 Prise Kümmel  
Tabasco  
cremiger Frischkäse nach Belieben

### Garnitur:

4 hauchdünne Scheiben Mangalitza  
Speck (ca. 30 g)  
2 EL Steirischer Kren g.g.A., frisch gerieben

## Zubereitung

Zuerst den Kürbis spalten, Kerne und Fasern entfernen und das Kürbisfleisch fein würfeln.

Rindssuppe mit den Gewürzen aufkochen, Schweinefilets zuputzen und im Ganzen in die heiße Suppe einlegen. Filets ca. 15 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen (Suppe darf nicht mehr kochen).

In der Zwischenzeit gewürfeltes Kürbisfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Wein, Knoblauchzehen, Zwiebel, Apfelessig und Zucker unter Zugabe von ein wenig Wasser ca. 10 bis 15 Minuten (halb zugedeckt) weich dünsten (das Wasser sollte ganz verdunstet sein). Anschließend Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. zugeben, alles sehr fein pürieren und mit Kümmel und Tabasco würzig abschmecken (evtl. mit etwas Frischkäse verfeinern).

Die Filets aus dem Sud nehmen und 5 Minuten rasten lassen, danach in Scheiben schneiden und mit der Kürbiscreme auf vorgewärmten Tellern anrichten. Gericht mit Speckscheiben und geriebenem Steirerkren g.g.A. ausganieren.

**Rezept von Hans Peter Fink (steirischer Spitzenkoch) /  
Foto: Melbinger**