



---

*Filet mignon con corazón  
de cerezas negras de Basilea*

*Filet Mignon mit Herz  
aus Baseleren Schwarzkirschen*

# Filet mignon con corazón de cerezas negras de Basilea

## Filet Mignon mit Herz aus Baseleren Schwarzkirschen

### INGREDIENTES

Filet mignon de cerdo preparado	½
Puré de cereza negra PONTHER	100g
Miel	20g
Patatas Charlotte	100g
Mantequilla	15g
Loncha de jamón de Bayona	1
Aceite de oliva	
Sal	
Pimiento de Espelette	

### ELABORACIÓN

Desecar la loncha de jamón de Bayona en el horno a 200 °C durante 10 minutos, dejar enfriar y triturar hasta obtener un polvo fino. Caramelizar la miel y desglasar con el puré de cereza negra PONTHER. Dejar reducir hasta obtener un jarabe y aderezar con pimiento de Espelette. Salar el filet mignon y sellarlo en una sartén caliente con aceite de oliva. A continuación, hornearlo a 80 °C durante 1 hora y media (para que el interior alcance una temperatura de 68°C). Una vez hecho, cortarlo en 3 medallones. Efectuar un orificio en el centro de cada medallón y añadir el puré de cereza negra. Reservar al calor. Cortar las patatas en cubos de 1 cm y blanquearlas, escurrirlas y confitarlas con mantequilla. Colocar los medallones de filet mignon de cerdo, los cubos de patata y espolvorear el polvo de jamón. Añadir algunas gotas de puré de cereza negra con miel y pimiento de Espelette.

### EL TOQUE MAESTRO

También puede añadirse puré de cereza negra PONTHER al jugo del cerdo.

### ZUBEREITUNG

Geputztes Filet Mignon vom Schwein	½
PONTHER Schwarzkirschenpüree	100g
Honig	20g
Kartoffeln Charlotte	100g
Butter	15g
Scheibe Bayonne-Schinken	1
Olivenöl	
Salz	
Piment d'Espelette	

### INSTRUCTIONS

Den Bayonne-Schinken circa 10 min bei 200 °C trocknen, auskühlen lassen und mit dem Mixer zu einem feinen Pulver verarbeiten. Den Honig karamellisieren und anschließend mit dem PONTHER Schwarzkirschenpüree ablöschen. Einkochen lassen, bis eine sirupartige Textur erreicht ist, dann mit Piment d'Espelette würzen. Das Filet Mignon salzen und in einer heißen Pfanne in Olivenöl kurz anbraten. Anschließend im Backofen 90 Minuten lang bei 80 °C garen (um eine Kerntemperatur von 68 °C zu erreichen). Das gegarte Filet in 3 Medaillons schneiden. Ein Loch in die Mitte der Medaillons schneiden und mit dem Schwarzkirschenpüree füllen. Warmstellen. Die Kartoffeln in 1 cm große Würfel schneiden und blanchieren, abtropfen lassen und in Butter kandieren. Die Filet-Mignon-Medaillons mit den Kartoffelwürfeln anrichten und mit dem gemahlene Schinken bestreuen. Mit einigen Punkten aus Schwarzkirschenpüree mit Honig und Piment d'Espelette dekorieren.

### DER BESONDERE TIPP

Das PONTHER Schwarzkirschenpüree kann auch zu einem Schweinesud hinzugefügt werden.



Cereza Negra de Basilea 100%  
Schwarzkirsche aus Basel

Origin  
Germany