

# Rezept Brokkoli- Kartoffelgratin mit Schweinefilet und Hollandaise

## Zutaten:

1 Schweinefilet (ca. 900 g)  
ca. 700 g mehlig kochende Kartoffeln (Typ Agria, Bintje)  
ca. 500 g Brokkoli  
0,3 l Sauce Hollandaise  
1 EL Butterschmalz  
1 Pr frisch geriebene Muskatnuss  
Meersalz oder Salz aus der Mühle und frisch  
gemahlener, schwarzer oder weißer Pfeffer

## Zubereitung:

Das Schweinefilet abwaschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und sauber parieren.

Ein Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln (Pellkartoffeln) mit einer Bürste sauber bürsten, unschöne Stellen ausschneiden und ca. 20 Minuten kochen lassen.

Das Backrohr auf 220° C vorheizen.

Den Käse frisch reiben.

Den Brokkoli waschen, den Strunk entfernen und in Röschen zerteilen.

Das Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fett in der Pfanne heiß werden lassen und das Fleisch in ca. 13 Minuten fertig braten.

Nach der Bratzeit, das Fleisch in Alufolie einpacken.

Die Hollandaise bereiten und warm halten.

Die Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, schälen und in dicke Scheiben schneiden.

Die Brokkoliröschen ca. 6 Minuten in kochendem, gesalzenem Wasser blanchieren, abgießen und abtropfen lassen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Kartoffelscheiben und Brokkoliröschen in die Form einschichten.

Den entstandenen Fleischsaft darüber gießen.

Die Sauce über den Auflauf geben.

Für ca. 3 – 5 Minuten auf höchster Grillstufe gratinieren (überbacken) lassen.

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)

[Zurück zu Regionales](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)