

Schweinefiletscheiben, mit Ziegenkäse überbacken



Zutaten für 2-3 Personen:

8 Medallions aus dem Schweinefilet zu je ca. 25 g

Salz, Pfeffer aus der Mühle
italienische Kräuter

Mehl zum Bestäuben

1-2 EL Olivenöl

4 Scheiben Ziegenkäse von der Rolle

40 ml Weißwein

75 ml Sahne

1/2 TL Gemüsebrühpulver

3-4 Kirschtomaten

Dekoration (optional):

Rucola

grüne oder schwarze Oliven

Kirschtomaten

1. Schweinefilet sauber parieren. Aus der dicksten Stelle acht Scheiben von je ca. 25 g schneiden.

Zwischen Folie aus Gefrierbeuteln plattieren, salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben und mit italienischen Kräutern würzen.

2. in einer beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl aus beiden Seiten sehr kurz braten, dann in eine ofenfeste Form geben.

3. Bratensatz mit Weißwein ablöschen, Sahne zugießen, mit Gemüsebrühpulver würzen, halbierte Kirschtomaten mit köcheln lassen.

4. Je die Hälfte einer Ziegenkäsescheibe auf jede Scheibe platzieren und die Scheiben mit Zahnstochern zustecken - wie im Bild zu sehen.

5. Sauce zwischen die Röllchen verteilen und das ganze im auf 200° vorgeheizten Backofen ca. 10 min überbacken, bis der Ziegenkäse zerlaufen ist.

6. Mit einer Deko aus Rucola, Oliven und halbierten Kirschtomaten anrichten.

Hinweise:

Auch gut mit Kalbsmedaillons.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 35 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023