

Gefüllte Schweine-Filet-Tasche mit Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

2 Schweinefilets, a 150 g	400 g Kartoffeln, fest	200 g Kirschtomaten
400 g Wachsbohnen	20 g Oliven, schwarz	1 Zehe Knoblauch
150 g Senfrüchte, italienisch	100 g Butter	1 EL Semmelbrösel, fein
1 Bund Basilikum	125 ml Sonnenblumenöl	3 EL Balsamico-Essig
4 EL Olivenöl	2 EL Bitterorangen-Likör	Zucker
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser bissfest garen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien und halbieren. Die Bohnen abtropfen lassen. Die Oliven in Ringe schneiden. Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. In die Medaillons Taschen einschneiden, die Taschen mit den Senfrüchten füllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit dem Sonnenblumenöl erhitzen, darin die Medaillons kurz anbraten. Gleichzeitig in einer anderen Pfanne zwei Esslöffel Butter schmelzen, mit Semmelbrösel vermengen und braun werden lassen. Die Medaillons herausnehmen, mit jeweils einem Esslöffel Bitterorangen-Likör und einem Esslöffel brauner Butter übergießen und anschließend im Backofen weiter garen lassen. Für das Kartoffelsalat-Dressing den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Basilikumblätter abzupfen und klein hacken. In einer Schüssel den Knoblauch mit dem Olivenöl und dem Essig vermengen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. In einer weiteren Schüssel die Kartoffelscheiben mit den Bohnen, den Tomaten und den Olivenringen vermengen und mit dem Dressing übergießen. Die Filettaschen aus dem Ofen nehmen und auf Tellern mit dem Kartoffelsalat anrichten.

Gisela Markert am 10. November 2009