

Schweine-Filet mit Gorgonzola-Creme und Spinat-Plätzchen

Für 2 Personen

2 Schweinefilets a 160 g	350 g Blattspinat, frisch	4 Zwiebeln
50 g Parmesan	60 g Mandeln, gehackt	2 Eier
200 g Gorgonzola	150 g Kräuter-Frischkäse	80 g Kräuterbutter
Olivenöl	Pfeffer, schwarz	Meersalz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten in der Pfanne anbraten. Anschließend zum Nachgaren in den Backofen stellen. Eine Zwiebel abziehen, klein hacken und zusammen mit dem Gorgonzola, den Mandeln, dem Kräuter- Frischkäse, der Kräuterbutter, etwas Salz und Pfeffer zu einer Crème verarbeiten. Bis zum Servieren in den Kühlschrank geben. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Spinat putzen, blanchieren und anschließend ins Eiswasser geben. Die restlichen Zwiebeln abziehen und in Ringe hobeln. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebelringe darin anbraten. Anschließend in eine Schüssel geben. Den Spinat in grobe Streifen schneiden und den Parmesan reiben. Die Eier aufschlagen und mit dem Parmesan unter die Zwiebeln geben. Anschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken und nochmals die Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Mit einem Esslöffel die Masse in die Pfanne geben und die Plätzchen zwei Minuten von jeder Seite anbraten. Anschließend zum Abtropfen auf ein Küchentuch geben und mit dem Serviering ausstechen. Kurz vor dem Servieren die Crème aus dem Kühlschrank nehmen und auf die Filets streichen. Die Schweinefilets mit der Gorgonzolacreme und den Spinatplätzchen auf Tellern anrichten.

Karin Both am 18. Januar 2010