

# Schweine-Filet-Peperoni-Spieß mit Bratkartoffeln

## Für 2 Personen

500 g Schweinefilet	400 g festk. Kartoffeln	8 grüne Peperoni, mild
300 g Schafskäse, cremig	250 g Quark, 40 1.830964e-307tt	3 EL Schlagsahne
1 kleine Salatgurke	0,5 Bund Frühlingszwiebeln	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 EL Butterschmalz	0,5 Bund Majoran
edelsüßes Paprikapulver	Kümmel	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln mit etwas Kümmel im Wasser kochen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und sechs kleine Medaillons herausschneiden. Das Fleisch abwechselnd mit den Peperoni auf Spieße stecken und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch und die Zwiebelstückchen dazugeben. Anschließend das Fleisch darin scharf von beiden Seiten anbraten und danach auf einen Teller legen. Den Schafskäse in Würfel schneiden, auf den Filetspießen verteilen und im Backofen etwa zehn Minuten überbacken. Die Kartoffeln abgießen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Majoranblätter abzupfen und fein hacken. Das übrige Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin braten und mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Tsatsiki-Dip den Quark mit der Schlagsahne verrühren. Die Salatgurke halbieren, schälen und eine Hälfte raspeln. Die Frühlingszwiebeln abziehen, sehr klein schneiden und mit der Gurke zu dem Quark geben. Abschließend die Knoblauchzehe abziehen und in das Tsatsiki pressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schweine-Peperoni-Spieß mit den Bratkartoffeln und dem Tsatsiki-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Hauk am 12. Juli 2010