

Gefülltes Schweine-Filet mit Salbei-Soße

Für 2 Personen

2 Schweinefilets, a 200 g	5 mehligk. Kartoffeln	75 g gekochten Schinken
1 Knolle Knoblauch	250 ml Gemüsefond	125 ml Sahne
75 g alten Gouda	150 ml Milch	160 g Butter
1 TL Speisestärke	20 Salbeiblätter	1 TL getrockneten Salbei
Paprikapulver	Butterschmalz	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Schweinefilets waschen und trocken tupfen. Die Filets der Länge nach aufschneiden, so dass eine kleine Tasche entsteht. Das Fleisch von innen und außen salzen und pfeffern. Den Gouda und den gekochten Schinken fein würfeln. Die Hälfte der Salbeiblätter, den Gouda und den Schinken in die Tasche geben, zusammenklappen und mit den Zahnstochern feststecken. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zum garen in den Ofen geben. Aus dem Bratenrest wird die Soße hergestellt. Hierfür die Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Den getrockneten Salbei zufügen und gut verrühren. Eventuell mit etwas Speisestärke andicken. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die restlichen Salbeiblätter anbraten. Die Kartoffeln abgießen und mit der Kartoffelpresse zu einem Püree verarbeiten. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Knoblauch, die Milch und die restliche Butter zu dem Püree geben und gut miteinander vermengen. Das Schweinefilet mit dem Püree auf den Tellern anrichten und mit der Soße und den angebratenen Salbeiblätter garnieren.

Svenja Sick am 29. Juli 2010