

Schweine-Filet mit Basilikum-Käse-Kruste

Für 2 Personen

1 Schweinefilet á 500 g	6 große Kartoffeln, mehlig	1 mittelgroße Zwiebel
1 Ei	0,5 Bund Minze	0,5 Bund Basilikum
200 g Emmentaler	50 g Tomatenmark	250 ml Sahne
50 ml Weißwein, trocken	3 EL Olivenöl	50 ml Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. In der Mitte längs einen Zentimeter tief einschneiden. Mit Pfeffer und Salz von beiden Seiten würzen. Den Emmentaler reiben, das Basilikum zupfen und mit 2 EL Olivenöl in einer Rührschüssel vermengen. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet darin von beiden Seiten anbraten. Danach das Schweinefilet in eine Auflaufform legen, die Basilikum-Käse-Masse in den Längsschnitt füllen und dabei etwas andrücken. Anschließend die Auflaufform für 15 Minuten in den Backofen geben. Die Kartoffeln schälen und reiben. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls reiben. Die Kartoffeln mit der Zwiebel, dem Ei und einem Teelöffel Salz vermengen. Mit Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen und die Kartoffelmasse löffelweise hinein geben und anbraten. Anschließend die Rösti mit in den Backofen geben. Die Minzblätter waschen, trocken schleudern und in die Pfanne mit dem Bratensatz geben. Nach einer Minute mit dem Weißwein ablöschen. Die Sahne mit dem Tomatenmark vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit in die Pfanne einrühren. Das Schweinefilet auf einem Teller anrichten und die Rösti dazugeben. Mit der Soße garnieren und servieren.

Silke Barta am 03. November 2010