

## Schweine-Filet mit Antipasti

### Für 2 Personen

500 g Schweinefilet	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	1 Zucchini	1 Aubergine
1 Paprika	100 g Champignons	1 Orange
1 Bund Rosmarin	1 Zweig Thymian	2 Zweige Basilikum
1 EL flüssiger Honig	1 EL Kräutersalz	210 ml halbtrockener Weißwein
9 EL Balsamico	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden. Jeweils ein Viertel der Aubergine und der Zucchini würfeln. Der Rest wird nicht benötigt. Die Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und eine Hälfte der Paprika in Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Nadeln von einem Zweig Rosmarin zupfen und klein hacken. Einen Zweig Thymian ebenfalls klein hacken. Beides mit einem Schuss Olivenöl vermengen. Das Gemüse auf ein Backblech geben und mit dem Rosmarin-Thymian-Öl übergießen und für circa 20 Minuten in den Ofen geben. Das Schweinefilet waschen und trockentupfen. Circa acht Esslöffel Weißwein mit acht Esslöffeln Balsamico vermengen und den Honig zugeben. Den restlichen Rosmarin zupfen und fein hacken. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Schweinefilet von beiden Seiten anbraten. Immer wieder mit den Rosmarinnadeln und der Balsamico-Weißwein-Mischung übergießen. Nach circa zehn Minuten das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und ruhen lassen. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Das Basilikum fein hacken. Beides mit einem Esslöffel Olivenöl und einem Esslöffel Balsamico zu einer Marinade verarbeiten. Das Gemüse aus dem Ofen nehmen und mit der Marinade vermengen. Das Ganze in Paprikahälfte füllen. Die Schale der Orange reiben. Den Bratensud mit dem Orangenabrieb, 200 Millilitern Weißwein aufgießen und reduzieren lassen. Das Fleisch aus der Alufolie wickeln, in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Die gefüllte Paprika neben dem Fleisch anrichten. Die Soße über das Fleisch geben und servieren.

Silke Wingers am 06. Dezember 2010