

Cordon bleu 'exquisite', Bandnudeln, Tomaten-Kräuter-Soße

Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	150 g helle Bandnudeln	100 g passierte Tomaten
100 g getr. Tomaten in Öl	100 g Ziegenfrischkäse	100 g Schlagsahne
1 EL Balsamicoessig	1 Zweig Oregano	1 Zweig Thymian
1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Basilikum	30 g Pinienkerne
Olivensöl	Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Blätter von dem Thymian, der Petersilie und dem Basilikum abzupfen und kleinhacken. Die getrockneten Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen und kleinschneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Die Hälfte der Kräuter, die getrockneten Tomaten und den Ziegenfrischkäse vermengen und die Pinienkerne unterheben. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in vier zwei Zentimeter dicke Medaillons schneiden, plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Ziegenkäsemischung bestreichen und mit Zahnstochern fixieren. Olivensöl in einer Pfanne erhitzen, darin die Medaillons von beiden Seiten braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Schlagsahne und die passierten Tomaten in den Bratensud geben und kurz aufkochen lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Zucker, dem Balsamicoessig, dem Oregano und dem Rest der gehackten Kräuter abschmecken. Die Bandnudeln in gesalzenem Wasser bissfest kochen. Das Cordon bleu exquisite“ mit den Bandnudeln auf Tellern anrichten und mit der Soße und Basilikum garnieren.

Thomas Frese am 06. Juli 2011