

# Schweine-Filet im Parma-Mantel mit Rosmarin-Kartoffeln

## Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	8 Scheiben Parma-Schinken	8 kleine Kartoffeln
1 Zitrone	100 g Parmesan	100 g getr. Tomaten in Öl
2 Knoblauchzehen	1 Bund Basilikum	1 Stängel Rosmarin
30 g Mehl	1 Prise Oregano	1 EL Honig
1 EL Senf	150 ml ital. Marsala	100 ml Olivenöl
Sahne, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die getrockneten Tomaten von dem Öl abtropfen lassen. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Drei Blätter Basilikum abzupfen, klein hacken und zusammen mit den Tomaten und dem Knoblauch in eine Schüssel geben. Fünf Esslöffel Öl hinzugeben. Anschließend mit dem Pürierstab pürieren. Mit dem Oregano abschmecken und mit Pfeffer würzen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und der Länge nach aufschneiden. Etwas Basilikum zupfen und diese dann entlang des Schnittes auslegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend etwas Parmesan reiben und zusammen mit dem zuvor zubereiteten Pesto Rosso in einer Schüssel vermengen. Anschließend das Pesto über die Basilikumblätter streichen. Das Fleisch wieder zusammen formen, jedes Filetstück mit etwa vier Scheiben Parma-Schinken umwickeln und mit einem Esslöffel Olivenöl bestreichen. Das Filet in einer Auflaufform für 25 Minuten in den Backofen geben. Reichlich Salzwasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und mit Schale in den Topf geben. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Eine Zehe Knoblauch hinzugeben. Den Rosmarin von den Zweigen lösen und ebenfalls klein hacken. Den Knoblauch und den Rosmarin mit 50 Milliliter Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Die Kartoffeln abgießen und mit der Marinade in der Pfanne anbraten. Anschließend einen Teelöffel Honig und einen Teelöffel Senf hinzugeben. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und den Bratensaft mit der Marsala aufkochen. Mit etwas Sahne und Zitronensaft abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf mit etwas Mehl verdicken. Das Schweinefilet im Parmamantel mit den Rosmarinkartoffeln und dem Pesto Rosso auf einem Teller anrichten und servieren.

Francesco Frisina am 10. September 2012