

# Schweine-Filet mit Feigen, Gorgonzola und grünen Nudeln

## Für zwei Personen

500 g Schweinefilet	250 g grüne Bandnudeln	2 Feigen
150 g Gorgonzola	50 g Butter	100 ml Sahne
125 ml weißer Wermut	2 EL Maiskeimöl	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 150 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Bandnudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Das Ganze in sechs etwa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Anschließend in dem heißen Maiskeimöl beidseitig scharf anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen. Den Bratenfond mit dem Martini Bianco und der Sahne ablöschen und zur Soße reduzieren lassen. Anschließend mit der Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Feigen waschen und in Scheiben schneiden. Den Gorgonzola ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Schweinefilets auf einer Alufolie auf den Grillrost legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Filet jeweils eine Feigenscheibe und ein Stück Gorgonzola drauflegen. Im Backofen den Käse etwa eine Minute lang zum Schmelzen bringen. Die Bandnudeln abgießen, mit dem Olivenöl beträufeln und salzen. Das Schweinefilet mit den Feigen und den grünen Nudeln auf Tellern anrichten, mit der Soße beträufeln und servieren.

Elisabeth Kodim am 16. November 2012