

Schweine-Filet, Ouzo, Trauben, Fetakäse, Röstkartoffeln

Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	8 Scheiben Speck	400 g sehr kleine Kartoffeln
200 g Fetakäse	200 g blaue Trauben	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{4}$ l trockener Weißwein	$\frac{1}{4}$ l Rinderfond
100 ml Ouzo	2 EL Olivenöl	1 EL Speisestärke
grobes Meersalz	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen und ungeschält für 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen lassen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in vier gleich große Stücke schneiden. Den Thymian und Rosmarin zupfen. Das Filet mit Salz, Pfeffer und jeweils einem Esslöffel der Kräuter einreiben. Den Fetakäse würfeln und die Trauben halbieren. Anschließend zwei Esslöffel der Fetakäse und der Trauben fein hacken. In die Mitte des Filets eine Tasche schneiden und mit dem fein gehackten Fetakäse und Trauben füllen. Jedes gefüllte Filet über Kreuz in zwei Scheiben des Specks wickeln und mit Zahnstochern befestigen. In einer Pfanne einen Esslöffel Olivenöl erhitzen und das Filet darin von allen Seiten anbraten. Anschließend das Filet für 15 Minuten im Backofen garen lassen. Während der Garzeit das Filet immer wieder mit dem Weißwein und dem Fond ablöschen. Die garen Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und im noch heißen Zustand mit einem Messerrücken etwas flach drücken. In einer Pfanne einen Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln von beiden Seiten kurz darin anbraten. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, aus der Sauce heben, in Alufolie wickeln und warm stellen. Die Sauce in einem Topf einkochen lassen und mit der Speisestärke binden. Den restlichen Fetakäse und Trauben in die Sauce geben und fünf Minuten köcheln lassen. Jeweils einen Esslöffel Rosmarin und Thymian über die Kartoffeln geben und den Ouzo in die Sauce geben. Anschließend das Filet zusammen mit den Kartoffeln auf Teller anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.

Andrea Burkhardt am 23. Oktober 2013