

Schweine-Filet im Prosciutto-Salbei-Mantel

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	250 g Polenta	8 Scheiben Prosciutto
2 Äpfel, Jonagold, süß	3 EL Butter	2 Eier
50 g Parmesan	200 ml Milch	100 ml Sahne
200 ml Gemüsefond	10 Blätter Salbei	Butter, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Den Schweinslungenbraten waschen, trocken tupfen, leicht pfeffern und salzen. Den Braten in den Schinken einwickeln, anschließend die Salbeiblätter abzupfen und in die einzelnen Scheiben einfügen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, die Apfelscheiben darin platzieren und den eingewickelten Braten auf die Äpfel legen. Anschließend in den Ofen geben und ein an der Oberseite leicht angefeuchtetes Backpapier darüber legen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Den Parmesan reiben. Den Gemüsefond zusammen mit der Milch und der Sahne aufkochen, anschließend mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Die Polenta dazugeben, kurz aufkochen lassen, fünf Esslöffel Parmesan darunter mischen und anschließend den Eischnee unterheben. Die Soufflécüpfchen mit der Masse füllen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Die gefüllten Cüpfchen zehn Minuten in den Backofen geben. Anschließend den Braten und die Polentatörtchen aus dem Ofen nehmen. Den Schweinslungenbraten im Prosciutto-Salbei-Mantel auf einem Teller anrichten, zusammen mit dem Polentatörtchen servieren.

Laura Oberhofer am 27. Mai 2014