

Gratiniertes Schweine-Filet mit Bananen, Curry-Soße

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

| | | |
|---------------------------|-------------------|---------------------|
| 2 Schweinefilets, à 250 g | 4 Bananen | 300 g Emmentaler |
| 1 EL Currypulver | 3 TL Speisestärke | 2 EL Tomatenketchup |
| 500 ml Schlagsahne | Olivenöl, Butter | Salz, Pfeffer |

Den Backofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinefilets von jeder Seite zwei Minuten scharf anbraten. Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten und den Boden mit den Schweinefilets bedecken. Die Bananen schälen, jeweils längs und quer halbieren und auf dem Fleisch verteilen. Die Sahne in einen Topf geben und zusammen mit dem Currypulver, dem Tomatenketchup, einer Prise Salz und dem Bratensud aus der Pfanne aufkochen lassen. Mit der Speisestärke abbinden, den Emmentaler in sehr dünne Scheiben schneiden und unter die Sauce rühren. Anschließend die Sauce gleichmäßig in der Auflaufform verteilen. Den restlichen Käse über den Auflauf streuen und für 20 Minuten in den Backofen geben. Das Gratiniertes Schweinefilet mit Bananen und Currysauce auf Tellern anrichten und servieren.

Herbert Karollus am 31. Juli 2014