

# Gefülltes Schweine-Filet mit Rosmarin-Kartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für die Filets:**

2 Schweinfilets, à 175 g	400 g Kirschtomaten	1 Knoblauchzehen
300 g Fetakäse	100 g Crème-fraîche	2 Eier
1 Bund Basilikum	1 Bund Rosmarin	50 ml Gemüsefond
Stärke, Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

**Für die Rosmarinkartoffeln:**

500 g Kartoffeln	2 EL Rosmarin	50 ml Olivenöl
Meersalz, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Schweinfilets das Fleisch waschen, trocken tupfen und von allen Seiten salzen und pfeffern. Die Knoblauchzehe abziehen halbieren und das Fleisch damit einreiben. Die Rosmarinnadeln abzupfen, auf das Fleisch streuen und einmassieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin circa 15 Minuten rundherum braten. Die Tomaten waschen, trocken tupfen, den Strunk herausschneiden, und in Scheiben schneiden. Die Blätter vom Basilikum zupfen, waschen und trocken tupfen. Die Hälfte der Blätter fein hacken. Den Fetakäse ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Eier trennen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Zentimeterabständen tief einschneiden. Abwechselnd die Tomatenscheiben, Basilikumblätter und Fetascheiben einlegen und in eine Auflaufform geben. Die restlichen Tomaten mit in die Form legen. Den restlichen Fetakäse würfeln und zusammen mit den gehackten Basilikum, den Eigelben, dem Fond sowie der Crème-fraîche verrühren. Die Sauce über das gefüllte Fleisch gießen und alles in den vorgeheizten Backofen geben, bis der Käse leicht braun wird. Für die Rosmarinkartoffeln, die Kartoffeln waschen und vierteln. Das Olivenöl zusammen mit den Rosmarin und etwas Meersalz über die Kartoffeln geben und darin marinieren. Die marinierten Kartoffeln auf ein Backblech geben und für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die gefüllten Schweinfilets zusammen mit den Rosmarinkartoffeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Sören Zaspel am 18. August 2014