

Schweine-Filet im Speckmantel, Kartoffel-Würfel, Salat

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

2 Schweinefilet, à 250 g
Currypulver

6 Scheiben Bacon
Paprikapulver

3 Champignons
2 EL Rapsöl

Für die Kartoffelwürfel:

8 Kartoffeln, mehligk.
Salz

500 ml Sonnenblumenöl Pfeffer

Für den Salat und das Dressing:

1 Romana-Salat
75 ml Wasser
2 TL Saure Sahne
75 ml Sonnenblumenöl

$\frac{1}{2}$ Lollo Rosso
20 ml Gemüsefond
2 Stiele Petersilie, kraus
Pfeffer

50 ml Balsamicoessig
1 TL mittelscharfer Senf
10 Blätter Basilikum
Salz

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Kartoffeln schälen, würfeln und in einem Topf mit Sonnenblumenöl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Von allen Seiten mit Curry, Salz und Paprika würzen und mit Bacon umwickeln. Bacon mit Hilfe eines Zahnstochers fixieren und in einer Pfanne in Rapsöl anbraten. Anschließend im Ofen fertig garen. Champignons in Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten.

Romana und Lollo Rosso waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke teilen. Basilikum und Petersilie waschen und trocken wedeln und klein hacken. Aus Balsamicoessig, Senf, saurer Sahne, Basilikum, Petersilie Wasser, Sonnenblumenöl und Gemüsefond ein Dressing zusammenrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Champignons auf Tellern anrichten, das Schweinefilet im Speckmantel darauf legen und Kartoffelwürfel und buntem Salat daneben geben und servieren.

Ivonne Jobs am 19. September 2016