

## Schweine-Filet italienisch

### Für 2 Portionen

250 g Schweinefilet	4 - 5 EL Olivenöl	1 Prise Gewürzsalz
4 Rispentomaten	1 Knoblauchzehe	2 Stiele Salbei
1 unbehandelte Zitrone	1 EL Butter	1 Prise Pfeffermix
1 Schuss Sojasauce	1 Prise ital. Gewürz	1 EL Gourmet Creme Trüffel
1 Baguette		

Das Schweinefilet in ca. 3 cm dicke Stücke schneiden und diese leicht plattieren. 1-2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch mit Gewürzsalz von beiden Seiten würzen und anschließend im heißen Olivenöl von beiden Seiten anbraten.

Währenddessen die Tomaten in Scheiben schneiden, die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Salbei in feine Streifen schneiden. Etwas Zitronenschale in Streifen von der Zitrone schneiden und anschließend quer in dünne Streifen schneiden.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und direkt auf zwei Tellern anrichten.

Pfanne etwas von der Hitze nehmen. Tomatenscheiben, Knoblauch, Salbei und Zitronenstreifen in die Pfanne geben. Dann Butter und ca. 3 EL Olivenöl in die Pfanne geben und die Pfanne wieder auf die Hitze stellen. Mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. Die Pfanne wieder etwas von der Hitze nehmen und alles weiterbraten. Sojasauce sowie Zitronensaft hinzufügen. Dann die Pfanne komplett von der Hitze nehmen und alles mit Italian Gewürz würzen. Tomaten und Sud noch mal gut vermischen.

Zum Schluss die Tomaten samt Sud jeweils über dem Fleisch verteilen.

Das Ganze jeweils mit etwas Gourmet Creme beträufeln. Dazu passt eine Scheibe Baguette, um die Sauce aufzunehmen.

Steffen Hanssler am 12. September 2024