

Fruchtiges Schweine-Filet auf Toast

Für 2 Personen

250 g Schweinefilet	100 g Champignons, braun	12 Kirschtomaten
1 Kiwi	1 Orange, unbehandelt	2 Zitronen, unbehandelt
4 Scheiben Ital. Landbrot	100 g Roquefort	2 Scheiben Gruyère
0,5 Bund Thymian	80 g Kräuterbutter	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 120 Grad Oberhitze vorheizen. Die Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Die Thymianblätter abzupfen. Die Champignons putzen, den Stiel entfernen und vierteln. Die Kirschtomaten vom Strunk befreien. Die Champignons in einem Esslöffel Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei reduzierter Hitze die Kirschtomaten, den Zitronensaft, die Kräuterbutter und die Thymianblätter hinzugeben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schweinemedallions im restlichen Olivenöl anbraten und anschließend im Ofen weitergaren lassen. Die Orange und die Kiwi schälen und in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Brotscheiben im Backofen rösten. Den Roquefort grob zerbröseln. Auf die eine Hälfte der Brotscheiben je ein Medaillon geben, mit der Tomaten-Pilz-Mischung, den Orangen- und Kiwischeiben und je einer Scheibe Gruyere belegen und den Roquefort darüber verteilen. Die unbelegte Hälfte mit Alufolie bedecken und die ganze Scheibe im Ofen gratinieren. Das fruchtige Schweinchen auf Toast auf Tellern anrichten.

Henning Engelage am 22. Oktober 2009