

Schweine-Filet Mykonos mit griechischen Reis-Nudeln

Für 2 Personen

500 g Schweinefilet	100 g Reisnudeln	400 g Schafskäse
400 g Dosen-Tomaten	1 Zwiebel	4 Strauchtomaten
1 Schote Chili, rot	100 g mediterrane Kräuter	1 Zweig Rosmarin
1 Zehe Knoblauch	200 ml Wasser	100 ml Olivenöl
125 ml Sahne, süß	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Schweinesteaks waschen und trocken tupfen. Anschließend mit etwas Salz, Pfeffer und mediterranen Kräutern würzen. Den Knoblauch abziehen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, den Knoblauch und den Rosmarinzweig in die Pfanne geben und die Schweinefilets darin von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend die Filets im Backofen etwa 20 Minuten garen lassen. In einen Topf Wasser erhitzen und die Reisnudeln darin gar kochen. Die Schlagsahne in einen Topf geben und den Schafskäse hinein bröseln. Die Chilischote aufschneiden und von den Kernen befreien, anschließend fein hacken und zu der Sahne geben. Alles kurz aufkochen lassen und kalt stellen. Eine Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Tomaten von Struck befreien. Die Tomaten aus der Dose und die frischen Tomaten mit der Zwiebel pürieren. Die Tomatenmasse in einem kleinen Topf erhitzen. Die Schafskäsesoße pürieren und erneut aufkochen lassen. Die Schweinefilets mit den Reisnudeln und der Tomatensoße auf einem Teller anrichten, die Schafskäsesoße über das Schweinefilet geben und servieren.

Ioannis Triantafillidis am 01. Februar 2010