

Schweine-Filet mit Knoblauch-Lauch-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Schweinsrückenfilets a 150 g	6 Kartoffeln, Drillinge	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Schalotte	2 EL Oliven, schwarz	2 Knoblauchzehen
3 Zweige Basilikum	1 TL Butterschmalz	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen und vierteln, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln und den Knoblauch vermengen und auf ein Backblech geben. Im Backofen für 20 Minuten garen. Die Schweinefilets waschen und trocken tupfen. Die Filets mehrfach einschneiden. Die Basilikumblätter zupfen und in die Schnitte geben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schweinefilets darin scharf anbraten. Anschließend weitere fünf Minuten bei mittlere Hitze garen. Die Frühlingszwiebeln schräg in Ringe schneiden. Die Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Anschließend die Frühlingszwiebel dazu geben. Die Kartoffeln aus dem Backofen nehmen und ebenfalls zu den Zwiebeln geben. Die Oliven klein schneiden. Und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schweinefilets auf einem Teller anrichten, die Knoblauchkartoffeln dazu geben und servieren.

Eva Hülsenbeck am 18. März 2010