

Schweine-Filet, Cocktail-Tomaten, Rösti-Talern, Spargel

Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	400 g Kartoffeln, mehlig	500 g Cocktailtomaten
300 g Grüner Spargel	20 g Mehl	2 Eier
2 EL Pflanzenfett	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Den Spargel von den holzigen Enden befreien, in den Topf geben und sieben Minuten kochen. Die Kartoffeln schälen und reiben. Die Eier und das Mehl zu den Kartoffeln geben und vermengen. Aus der Kartoffelmasse Taler formen. In einer Pfanne Pflanzenfett erhitzen und die Taler darin von beiden Seiten braten. Die Cocktailtomaten halbieren, in einer Pfanne blanchieren und anschließend im Backofen warm halten. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen, anschließend in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und das Schweinefilet darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schweinefilet mit den Röstitalern auf einem Teller anrichten und die Tomaten und den Spargel dazugeben.

Sonja Dufner am 11. Mai 2010