

# Schweine-Filet mit Tomaten-Kräuter-Kruste

## Für 2 Personen

500 g Schweinefilet	200 g Risottoreis	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	2 Brötchen vom Vortag	200 g Parmesan
250 ml halbtrockener Weißwein	1500 ml Gemüsefond	3 EL Pinienkerne
3 EL Tomatenmark	1 Bund Basilikum	1 Bund Thymian
Butter	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 150 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Schalotten und eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. In einem Topf etwas Butter erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und anrösten. Mit Weißwein ablöschen und stetig mit dem Fond aufgießen bis der Reis bissfest gegart ist. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, parieren und in anderthalb Zentimeter dicke Medaillons schneiden. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten darin anbraten. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Thymian abzupfen und ebenfalls klein hacken. Die Brötchen zerbröseln und mit zwei Esslöffeln Butter, dem Thymian, zwei Esslöffeln Tomatenmark, den Pinienkernen und dem Knoblauch vermengen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf den Medaillons verteilen und in den Backofen geben. Den Parmesan reiben. Die Basilikumblätter zupfen und klein hacken. Den Parmesan, einen Teelöffel Butter, das übrige Tomatenmark und den Basilikum zu dem Risotto geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schweinefilets mit Tomaten-Kräuter-Kruste und das Tomaten-Basilikum-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Kozok am 25. August 2010