

Ummanteltes Schweine-Filet mit Spaghetti und Tomaten-Soße

Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	150 g dünne Speckscheiben	250 g Spaghetti
2 Strauchtomaten	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
125 g Mozzarella	50 g Parmesan	500 ml pürierte Tomaten
2 EL Tomatenmark	30 ml Schlagsahne	200 ml Rinderfond
0,5 Bund Basilikum	Steakgewürz	Hähnchengewürz
granulierter Knoblauch	edelsüßes Paprikapulver	Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Basilikumblätter abzupfen und klein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und zuerst die Zwiebeln anbraten und etwas später den Knoblauch hinzufügen. Anschließend die pürierten Tomaten und das Tomatenmark dazugeben und das Ganze mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die Soße mit der Sahne, dem Basilikum und etwas Rinderfond verfeinern und mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Paprikapulver abschmecken. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und mit dem Steakgewürz, dem Hähnchengewürz und dem Knoblauchgranulat würzen. Den Mozzarella abtropfen lassen und die Tomaten vom Strunk befreien. Anschließend beides in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Schweinefiletscheiben kurz anbraten. Anschließend mit den Mozzarella und den Tomatenscheiben in die Speckscheiben einwickeln, nochmals kurz in der Pfanne anbraten und im Anschluss im Backofen fertig garen. Die Spaghetti in dem Salzwasser bissfest garen. Den Parmesan reiben. Die Spaghetti mit dem ummanteltem Schweinefilet und der Tomatensoße auf Tellern anrichten, mit dem Parmesan garnieren und servieren.

Susanne Bartel am 30. August 2010