

# Schweine-Filet in Weinbrand-Soße, Schafskäse, Fladenbrot

## Für 2 Personen

450 g Schweinefilet	1 Fladenbrot	1 Schalotte
20 schwarze Oliven	600 g Schafskäse	200 ml Sahne
100 g Tomatenmark	3 EL getrockneter Rosmarin	4 Zweige Rosmarin
2 EL getrockneter Thymian	4 Chilischoten	70 ml Metaxa
70 ml Weißwein	Oregano	Olivenöl
Pfeffer, schwarze	Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotte abziehen und klein hacken. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Schalotte darin glasig andünsten. Anschließend 50 Gramm Tomatenmark hinzugeben und vermengen. Den Weinbrand und den Weißwein ebenfalls hinzugeben, ablöschen und kurz aufkochen lassen. Anschließend die Sahne hinzugeben und erneut aufkochen lassen. Das Ganze mit dem restlichen Tomatenmark eindicken und mit dem Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Schweinemedaillons darin anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Danach das Fleisch in die Soße geben und köcheln lassen. Das Fladenbrot Für 2 Minuten in den Backofen geben. Den Rosmarin zupfen. Die Chilischoten halbieren, von den Kernen befreien und klein schneiden. Die Oliven klein schneiden. Den Schafskäse zerbröseln und mit dem Rosmarin, dem getrockneten Rosmarin, dem Thymian, den Chilischoten und den Oliven vermengen. Anschließend in einem Glas schichten und mit etwas Olivenöl aufgießen. Das Schweinefilet in Weinbrandsoße mit dem eingelegten Schafskäse und dem Fladenbrot auf Tellern anrichten und servieren.

Hauke Schultz am 20. September 2010