

Schweine-Filet mit Gorgonzola-Mascarpone-Haube

Für 2 Personen

200 g Schweinefilet	4 Tomaten, groß	1/2 Gurke
300 g Blattspinat	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
150 g Gorgonzola-Mascarpone	1 Bund Thymian	0,5 Bund Dill
1 EL Crème-fraîche	2 TL Essig	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in fünf Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Das Schweinefilet in etwas Olivenöl anbraten. Die Tomaten in heißem Wasser kurz ziehen lassen und anschließend die Schale abziehen. Die Tomaten in Würfel schneiden und in eine Auflaufform geben. Den Thymian klein schneiden, eine Zehe Knoblauch abziehen, in Würfeln schneiden und zu den Tomaten geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blattspinat waschen. Die Schalotte und eine Zehe Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch in einer Pfanne glasig dünsten und den Spinat dazugeben. Die Pfanne nach einigen Minuten vom Herd nehmen und ziehen lassen. Das Fleisch auf die Tomaten und die Gorgonzola-Mascarpone auf das Fleisch geben. Alles im Backofen gratinieren. Die Gurke halbieren und die Kerne auskratzen. Die Gurke schälen und in schmale Streifen schneiden. Den Essig mit vier Teelöffel Olivenöl und der Crème-fraîche vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dill hacken und zusammen mit den Gurken zu dem Salatdressing geben. Das überbackene Schweinefilet mit den Tomaten auf einem Teller anrichten und den Gurkensalat dazu servieren.

Helena Bösch am 15. Februar 2012