

Gefülltes Schweine-Filet Hamburger Art

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet im Stück	250 g frische Bandnudeln	50 g getrocknete Pflaumen
150 g grüne Bohnen	1 Apfel	2 Zweige Thymian
1 TL Kümmelpulver	2 Zweige Rosmarin	1 TL Majoran, getrocknet
1 Lorbeerblatt	2 EL Butterschmalz	1 Prise Zucker
1 Prise Chiliflocken	1 Prise Thymian, gerebelt	1 Muskatnuss
Salz, schwarzer Pfeffer		

Die Pflaumen in feine Streifen schneiden. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in Würfel schneiden und mit den Pflaumen mischen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und der Länge nach einschneiden, aber nicht durchschneiden. Das Schweinefilet aufklappen und mit Salz, Pfeffer, gerebeltem Thymian, Rosmarin, zermahlenem Kümmel und Majoran würzen. Drei Viertel der Apfel-/Pflaumenmischung darauf verteilen. Das Filet zusammenklappen und mit den Holzspießchen zusammenstecken oder mit Küchengarnt zubinden. Das Schweinefilet von außen mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf Butterschmalz heiß werden lassen und das Filet darin von allen Seiten anbraten. Die restliche Füllung, den frischen Thymian und 250 ml Wasser angießen und zum Kochen bringen. Mit Salz, Chili und einer Prise Zucker abschmecken. 20 Minuten bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt schmoren. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Bandnudeln darin garen. Das Schweinefilet schräg in Scheiben schneiden und mit den Bandnudeln auf einem Teller anrichten. Mit der Soße garnieren und servieren.

Anne-Lene Kaiser am 14. Mai 2012