

Schweine-Filet im Parma-Mantel mit Austernpilzen

Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	6 Scheiben Parma-Schinken	200 g Spaghetti
200 g Austernpilze	6 Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	150 g Parmesan	50 g Butter
100 ml Kalbsfond	100 ml Sahne	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Spaghetti in einem großen Topf mit Salzwasser gar kochen. Den Kalbsfond in einem Topf reduzieren lassen. Den Parmesan reiben. Ein Drittel des geriebenen Parmesans auf ein Backblech geben und in dem vorgeheizten Backofen zerschmelzen lassen. Die Sahne in den Fond geben und aufkochen lassen. Den Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan aus dem Ofen nehmen und vom Backpapier abziehen. Den weichen Parmesanfladen mit Hilfe eines Glases zu einem Nest formen und erkalten lassen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen. Die Petersilie fein hacken. Die Knoblauchzehe abziehen und die Austernpilze putzen. Beides in die heiße Pfanne geben und stark anbraten. Die Kirschtomaten ebenfalls in die Pfanne geben und anbraten. Anschließend mit der Petersilie garnieren. Eine weitere Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Das Schweinefilet in mehrere Medaillons zerteilen und von allen Seiten salzen und pfeffern. Jedes Medaillon mit Parma-Schinken umwickeln und die Päckchen in der heißen Pfanne braten. Die Spaghetti abgießen, mit der Parmesansoße mischen und in das Parmesannest geben. Zusammen mit den Medaillons, den Austernpilzen und den Kirschtomaten auf einem Teller anrichten und servieren.

Didier Bentz am 24. Mai 2012