

Schweine-Filet-Medaillons, Rosmarin-Kartoffeln, Tomate

Für zwei Personen

Für die Schweinemedailles:

400 g Schweinefilet	1 Bund frischer Rosmarin	1 Bund frischer Thymian
1 Bund frischer Salbei	2 EL Sonnenblumenkernöl	2 TL Oregano getrocknet
2 TL Kümmel	2 TL geräuchertes Paprikapulver	2 Knoblauchzehen
Meersalz	schwarzer Pfeffer	

Für die Rosmarinkartoffeln:

300 g sehr kleine Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	1 frische Chillischote
1 Bund frischer Rosmarin	1 Bund frischer Thymian	4 EL Sonnenblumenkernöl
8 EL Olivenöl	Meersalz	schwarzer Pfeffer

Für die Tomatentürmchen:

2 große Tomaten	1 Aubergine	5 Scheiben Parmaschinken
1 Packet Büffelmozzarella	8 EL Sonnenblumenkernöl	Meersalz
schwarzer Pfeffer		

Für die Creme:

125 g Crème-fraîche	2 Zehen Knoblauch	1 Beet Kresse
Meersalz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze einstellen.

Für die Kartoffeln ein Backblech mit Olivenöl, Sonnenblumenkernöl, Meersalz und Pfeffer belegen. Den Rosmarin und den Thymian waschen, trocken tupfen und ebenfalls dazugeben. Die Chillischote der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien, grob schneiden und gemeinsam mit dem Knoblauch samt Schale auf das Backblech geben. Die Kartoffeln waschen, trocknen und anschließend halbieren. Die Kartoffeln werden mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech und die darauflegenden Zutaten gelegt. Das Backblech in den Ofen schieben.

Für die Türmchen eine Pfanne auf höchster Stufe auf dem Herd erhitzen. Die Tomaten und die Aubergine waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Den Büffelmozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden. Das Sonnenblumenkernöl in die Pfanne geben. Aubergine und Parmaschinken in der Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus Tomate, Aubergine, Büffelmozzarella und Parmaschinken die Tomatentürmchen bauen und in einer Bratform in den Backofen schieben. Für das Schweinefilet die Pfanne kurz heiß ausspülen und weiter bei starker Hitze auf den Herd stellen. Im Mörser das Meersalz, den Pfeffer, das Paprikapulver, den Kümmel, den Oregano und den Thymian zermahlen. Anschließend das Sonnenblumenkernöl in die Pfanne geben und das Schweinefilet scharf von beiden Seiten anbraten. Währenddessen den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Salbei, den Rosmarin und den Thymian waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Nun das Filet mit dem entstandenen Sud, Salbei, Rosmarin, Thymian und Knoblauch in eine Bratform geben und diese ebenfalls in den Backofen schieben.

Für die Creme die Crème fraîche, das Meersalz und den Pfeffer in einer Schale verrühren. Die Kresse waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls zu der Creme geben. Die Bratformen aus dem Ofen nehmen und das Schweinefilet in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf Teller legen, das Tomatentürmchen daneben stellen, die Kartoffeln dazu legen, etwas von der Creme auf die Teller streichen und servieren.

Marian Wagner am 23. März 2015