

# Gefülltes Schweine-Filet, Serrano-Mantel, Bratkartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

2 Schweinefilets, à 300g	150 g Büffelmozzarella	4 Scheiben Serranoschinken
4 Blätter Basilikum	4 EL Tomatenmark	4 EL Olivenöl
Chilisalz	Pfeffer	

**Für die Sauce:**

100 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsefond	50 ml dunkler Balsamico-Essig
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Zehe Knoblauch	2 Ochsenherzen
4 EL Olivenöl	Chilisalz	Pfeffer

**Für die Bratkartoffelwürfel:**

4 vorw. festk. Kartoffeln, groß	4 Zweige Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Den Ofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und in der Mitte aufschneiden, sodass man die Filets füllen kann. Die Innenseite mit Tomatenmark bestreichen und jeweils mit einer Scheibe Mozzarella und einem Basilikumblatt belegen. Das Fleisch mit dem Serranoschinken umwickeln und mit einem Holzspieß verschließen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Filets von beiden Seiten für 4 Minuten braten. Abschließend rausnehmen und in den vorgeheizten Ofen auf das Gitter zum Ruhen legen.

Für die Bratkartoffelwürfel die Kartoffeln schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffelwürfel darin gar kochen. Den Rosmarin waschen und die Blätter abzupfen. Die Kartoffeln abgießen. In einer Pfanne ausreichend Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln sowie den Rosmarin hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Tomaten-Zucchini-Sauce den Knoblauch abziehen und in feine Würfel hacken. Zucchini und Tomaten waschen, trocken tupfen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. In derselben Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, das Olivenöl erhitzen und den Knoblauch kurz anschwitzen. Zucchini und Ochsenherzen hinzugeben und kurz anbraten und mit Weißwein, Balsamico und dem Fond ablöschen und reduzieren lassen. Die Blätter vom Basilikum abzupfen und klein hacken. Mit Chilisalz, Pfeffer und dem Basilikum abschmecken.

Das gefüllte Schweinefilet mit Bratkartoffelwürfeln und Zucchini-Tomaten-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Becker am 12. Oktober 2015