

# Schweine-Filet mit Rosmarin-Aprikosen

## Für 4 Personen

10 frische Aprikosen	1 Fleischtomate	1 rote Chilischote
2 Schalotten	30 g Pinienkerne	4 Zweige Rosmarin
1 Schweinemedailon (ca. 800 g)	Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl

Die Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Die Tomate häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Chili halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Schalotten schälen und fein schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Rosmarinnadeln vom Zweig streifen und fein hacken. Das Schweinefilet in Medaillons schneiden, diese mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten jeweils ca. 4 Minuten braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Schalotten in der Fleischpfanne anschwitzen, Chili, Aprikosen und Tomaten zugeben. Die Aprikosen weich schmoren, die Pinienkerne und Rosmarin untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Medaillons mit den geschmorten Aprikosen anrichten. Dazu passen Gnocchi oder Brot.

Vincent Klink Mittwoch, 15. Juli 2009