

Polettos Schweinerei

Für 4 Personen

Für die salsa verde:

2 Bund Schnittlauch	2 Bund glatte Petersilie	1 Biozitronen
2 Sardellenfilets	150 ml Olivenöl	1 Knoblauchzehe
1 Spritzer milder Weinessig	Meersalz	Pfeffer

Für die Fleisch-Gemüse-Pfanne:

12 kleine Kartoffeln, fest	1 gelbe Paprika	1 rote Paprika
80 g Tiroler Speck in Scheiben	600 g Schweinefilet	Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl	je 1 Zweig Rosmarin	2 EL Taggiascaoliven
120 ml Kalbsfond		

Für die salsa verde Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zitrone abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben. Sardellenfilets fein hacken. Die Kräuter mit Zitronenabrieb, Sardellen und Olivenöl vermischen. Die Knoblauchzehe schälen und im Ganzen dazugeben (damit nur ein Hauch von Knoblauch zu schmecken ist). Erst kurz vor dem Anrichten die Salsa mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken, so behält sie lange ihre grüne Farbe. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Kartoffeln in der Schale kochen, etwas auskühlen lassen und längs halbieren. Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen, die Paprikahälften auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, bis die Haut blasen wirft. Paprika etwas auskühlen lassen und die Haut abziehen, dann in Rauten schneiden. Die Speckscheiben in dünne Streifen schneiden. Das Schweinefilet in grobe Würfel schneiden, salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, Rosmarin- und Thymianzweig zugeben und fast durchbraten. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die vorbereiteten Kartoffeln goldgelb anbraten. Den Speck zugeben und mitbraten. Die Paprikarauten, Oliven und Schweinefiletwürfel dazugeben. Mit Kalbsfond ablöschen, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf warmen Tellern anrichten. Die Salsa verde mit Meersalz, Pfeffer und Essig abschmecken und damit das „Schweinerei-Gemüse“ beträufeln.

Cornelia Poletto Montag, 28. März 2011