

Schweine-Filet mit Stauden-Sellerie und Gorgonzola

Für 2 Personen

200 g Staudensellerie	150 g dünne Bandnudeln	Salz
400 g Schweinefilet	Pfeffer	1 EL Olivenöl
100 ml Fleischbrühe	20 g Butter	80 g Gorgonzola
80 ml Sahne		

Staudensellerie waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Schweinefilet in 4 Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten 2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, in eine Auflaufform legen und warm stellen (im Ofen bei 60 Grad). Bratensatz mit 50 ml Brühe lösen. Staudensellerie in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Mit 50 ml Brühe ablöschen und kurz köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Backofengrill oder Oberhitze einschalten. Staudensellerie auf den Medaillons verteilen. Käse in dünne Scheiben schneiden und auf das Gemüse legen, im vorgeheizten Backofen gratinieren. Den Bratensatz mit der Sahne aufkochen. Nudeln abschütten und mit dem Sahnefond vermischen. Überbackene Medaillons mit den Nudeln anrichten.

Otto Koch Freitag, 26. August 2011