

Gratiniertes Hüttenbrot

Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin	300 g frisches Bauernbrot
5 EL Pflanzenöl	400 g Schweinelende	Salz
Pfeffer	100 g Frühstücksspeck	2 Tomaten
200 g Camembert	150 g körniger Frischkäse	2 EL Preiselbeeren
1 Bund Schnittlauch		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauchzehen schälen und leicht zerdrücken. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln.

Vom Brot pro Portion 1 Scheibe, etwa 1 cm dick schneiden.

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die Brotscheiben darin mit Knoblauch und Rosmarin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten knusprig rösten. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Das Fleisch in Medaillons von ca. 50 g schneiden, leicht flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann in derselben Pfanne auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten, herausnehmen, auf einen ofenfesten Teller geben und im Ofen warmhalten.

Dann den Speck in der Pfanne knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tomaten waschen, den Stielansatz ausschneiden und Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

Den Camembert in Scheiben schneiden.

Körnigen Frischkäse auf den gerösteten Brotscheiben verteilen und mit den Tomaten belegen.

Die Medaillons aus dem Ofen nehmen und den Ofen auf 200 Grad Oberhitze stellen.

Je 2 Medaillons auf die Brote setzen. Preiselbeeren darauf verteilen und mit Camembert belegen. Die Brote auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen kurz gratinieren, bis der Käse schmilzt.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die gratinierten Brote mit dem Schnittlauch bestreuen, knusprig gebratenem Speck auflegen und servieren.

Antonina Biebrich am 29. Dezember 2020