

Brutzel-Schweine-Filet mit Röstzwiebeln

Für 2 Personen:

| | | |
|-----------------------------|------------------------------|------------------------|
| 300 g Schweinefilet | 75 g geräucherter Bauchspeck | 75 g Gouda in Scheiben |
| 1 kleine Zwiebel, gewürfelt | 75 g Röstzwiebeln | Salz, Pfeffer |
| 300 g Rosenkohl | 2 EL Butter | 2 EL Mandeln, gehobelt |

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schweinefilet in fingerdicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Bauchspeck und Gouda in Rechtecke schneiden, die etwa die Größe der Filetscheiben haben. Filet-, Bauchspeck- und Goudascheiben abwechselnd dachziegelartig darauf schichten und mit Zwiebeln und Röstzwiebeln bedecken. Im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen.

Den Rosenkohl putzen und am Strunk kreuzförmig einschneiden. In Salzwasser 10 Min. blanchieren, dann in eiskaltem Wasser abschrecken. Butter in einer Pfanne aufschäumen und den Rosenkohl mit den Mandelstiften sanft durchschwenken und mit dem Brutzelfleisch auf zwei Teller verteilen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln oder knusprige Baguettescheiben.

Christian Henze am 20. Dezember 2019