

Schweine-Filet-Pfanne Saltimbocca Art

Für 2 Personen:

300 g Schweinefilet	10 Rispentomaten	100 g geriebener Cheddar
6 Blatt Salbei	4 Sch. gezupfter Parmaschinken	6 EL Olivenöl
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Die Tomaten quer halbieren, mit der Schnittfläche in eine mäßig heiße Pfanne setzen und für 2 Minuten ohne Öl anbraten. Währenddessen das Schweinefilet in fingerdicke Scheiben schneiden. Olivenöl zu den Tomaten in die Pfanne geben, die Pfanne stärker erhitzen und das Schweinefilet ins Olivenöl legen. Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 3 Minuten anbraten. Das Schweinefilet wenden und die Tomaten z.B. mit einer Gabel zerdrücken. Das Filet nach einer weiteren halben Minute einmal durchschwenken und die Pfanne vom Herd nehmen.

Den Salbei grob schneiden, zusammen mit dem Parmaschinken in die Pfanne geben und alles kurz verrühren. Den Cheddar dazugeben einmal durchschwenken und auf einem Teller anrichten.

Steffen Henssler am 06. Juli 2021