

Brutzelfleisch in Tomaten-Soße und Rösti

Für 2 Personen

50 g Senfgurken	300 g Schweinefilet	1 EL scharfer Senf
80 g Schwarzwälder Schinken	2 EL Olivenöl	200 g passierte Tomaten
2 EL Ajvar	2 EL Tomatenketchup	80 g Emmentaler am Stück
4 EL Röstzwiebeln	Pfeffer	Salz

Röstis im Waffleisen:

400 g Kartoffeln, festk.	1/2 TL Rosmarinnadeln	2-3 EL neutrales Pflanzenöl
Pfeffer	Salz	

Für das Schweinefilet in Tomatensauce Senfgurken fein würfeln.

Schweinefilet in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischscheiben auf einer Seite mit Senf bestreichen und Senfgurkenwürfel darauf verteilen. Dann zusammenklappen und mit je einer Schinkenscheibe umwickeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Fleischstücke darin beidseitig kurz und scharf anbraten und herausnehmen. Tomaten, Ajvar und Tomatenketchup hineingeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.

Emmentaler in dünne, kleine Scheiben schneiden. Das Brutzelfleisch wird durch Emmentaler und Fleisch und Käse dachziegelartig in der Sauce platzieren und Röstzwiebeln darüberstreuen. Pfanne zurück auf den Herd stellen, Deckel auflegen und bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten garen, bis der Käse geschmolzen ist.

Für die Röstis Kartoffeln schälen, grob raspeln, in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Dann in eine Schüssel füllen, auflockern und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.

Ein Waffleisen vorheizen und beide Seiten mit Öl einpinseln.

Kartoffelraspel gut verteilen und in etwa 8-10 Minuten fertig backen.

Christian Henze am 16. Februar 2024