

Gefülltes Schweinsfilet, Kartoffelgratin und Cherrytomaten am Zweig

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 90 Min.

Menu: [19.01.2011](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Gefülltes Schweinsfilet

Für 4 Personen

1 Bund gemischter Kräuter,
z. B. Peterli, Schnittlauch, Kerbel
4 Dörripflaumen
100 g Kalbsbrät
1 Ei
Salz, Pfeffer
1 EL Paniermehl
2 Schweinsfilets à ca. 400 g
Öl zum Anbraten
3 dl Rotwein
3 dl Kalbsfond

1 Die Kräuter und Pflaumen sehr fein hacken. Mit Brät, Ei und Paniermehl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen. Filet der Länge nach auf-, aber nicht durchschneiden. Masse gleichmässig darin verteilen. Öffnung mit Zahnstochern fixieren und mit Küchenschnur kreuzweise binden.
2 Backofen auf 180 °C vorheizen. Filet mit Salz und Pfeffer würzen. Im Öl rundum ca. 10 Minuten anbraten. In eine Gratinform geben

und in der Ofenmitte ca. 20 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 60 °C hat.

3 Bratensatz in der Gratinform mit Wein und Fond ablöschen. Durch ein Sieb in eine Pfanne giessen. Bei grosser Hitze auf die Hälfte einkochen. Fleisch tranchieren und mit der Sauce servieren.

Cherrytomaten am Zweig

Für 4 Personen

1 EL Olivenöl
250 g Cherrytomaten am Zweig
1 TL Zucker
½ TL Salz
1 EL Aceto balsamico
Pfeffer aus der Mühle

1 Öl, Tomaten samt Zweig, Zucker, Salz und Essig in eine Pfanne geben. Zugedeckt bis kurz vor den Siedepunkt bringen. Bei kleinster Hitze ca. 3 Minuten ziehen lassen, bis die Tomaten heiss sind. Pfeffer und sofort servieren.

Rahmkartoffelgratin

Foto Seite 71

6 Kartoffeln (ca. 750 g)

nach Belieben schälen

4–5 dl Milchwasser

(d.h. halb Milch, halb Wasser)

1–1½ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Messerspitze Muskat

alles in einer weiten Pfanne aufkochen lassen, diese vom Feuer ziehen, die Kartoffeln am Gurkenhobel direkt in die Flüssigkeit hobeln (siehe auch Seite 133). Zugedeckt, auf kleinem Feuer während 10–15 Minuten weich kochen. *Achtung:* Die Kartoffeln sitzen leicht an, deshalb gelegentlich umrühren. Dann die Kartoffeln mit der noch vorhandenen Flüssigkeit in eine gefettete Gratinform geben

1 dl Rahm oder Halbrahm

darübergießen

100 g geriebener Sbrinz oder

Parmesan

Margarine- oder Butterflöckli

beides darüberstreuen

Gratinieren: ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

