

Schweinsfilet mit Rosmarin und Kartoffeln

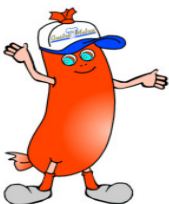
Man braucht für 4 Personen:

- 1 stk Schweinsfilet
- 750 gr neue Kartoffeln
- 6 stk Scheiben Rohschinken
- 4 stk Rosmarinzweige
- 1 stk Knoblauchzehe
- 30 gr Butter
- 0.5 dl Olivenöl
- 1.5 dl Weisswein
- 1.5 dl Portwein rot oder Madeira
- Salz und schwarzer Pfeffer
aus der Mühle



Zubereitung

Die Kartoffeln unter fliessendem Wasser bürsten, jedoch nicht schälen. In nicht zu viel Salzwasser zugedeckt nur gerade knapp weich garen; das dauert etwa 20 Minuten. Inzwischen wenn nötig vom Schweinsfilet Fettstellen und glänzende Haut wegschneiden. Die Butter schmelzen. Den Knoblauch schälen und zur Butter pressen. Von 2 Rosmarinzweigen die Nadeln abstreifen und hacken. Ebenfalls zur Butter geben. Diese Mischung mit einem Pinsel auf das Filet auftragen. Nur leicht salzen, dafür tüchtig pfeffern. Mit den Rohschinkenscheiben umhüllen und mit Küchenschnur binden. 2 Esslöffel Olivenöl auf den Boden eines Bräters geben. Das Schweinsfilet hineinlegen und die Kartoffeln darum herum verteilen. Diese mit den Nadeln der beiden restlichen Rosmarinzweige bestreuen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Das Schweinsfilet im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 10 Minuten anbraten. Weisswein und Madeira oder Port mischen und zum Fleisch giessen. Die Hitze auf 180 Grad reduzieren und alles weitere 20 Minuten braten, dabei zweimal mit dem Jus aus der Form übergiessen. Am Schluss den Ofen ausschalten, die Backofentüre einen Spalt weit öffnen und das Fleisch noch 10 Min. nachziehen lassen.



Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"