

Filettopf "Italienische Art"

Schweinefleisch, Schinkenspeck, Kräuter in einer Tomatensauce

Zutaten:

500g Filet vom Schwein

2-3 Knoblauchzehen

ca. 20 g Butter

200 g Schinkenspeck

200 ml süße Sahne

300 g Tomaten (frisch)

1 Dose Tomaten (stückig)

2-3 Esslöffel Ketchup

2 Teelöffel Tomatenmark

Je 1 Teelöffel:

- Rosmarin, frisch oder getrocknet
- Basilikum, frisch oder getrocknet
- Thymian, frisch oder getrocknet
- Parikapulver
- Cayennepfeffer
- 1 Esslöffel Semmelbrösel

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Filet waschen und trockentupfen, in Medaillons schneiden. Knoblauch schälen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Schinkenspeckscheiben halbieren, die Medaillons jeweils mit einer halbierten Scheibe umwickeln und eng aneinander in die Auflaufform legen.

Sahne im Topf erhitzen. Tomaten, Dose Tomaten, Ketchup, Tomatenmark in die Sahne rühren. Mit gepressten Knoblauch (vorher Keim entfernen), den Kräutern und den Gewürzen pikant abschmecken, einmal aufkochen und heiß über das Filet geben. Butterflöckchen und die Semmelbrösel darauf verteilen und 30 - 40 Minuten im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene brutzeln.

Dazu schmecken Rosmarin-Kartoffeln, Polenta oder ganz einfach ein frisches Baguette.

Ein guter italienischer Rotwein oder ein Spätburgunder runden das Essen perfekt ab.

