



Hauptgang

Schweinsfilet an Gorgonzola-Tomaten-Rahm-Sauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 Stück	grosse Zwiebeln, schälen und fein hacken
2 Zehen	Knoblauch, schälen und fein hacken (oder pressen)
1 EL	Butter
	Einen Schuss Olivenöl (kaltgepresst)
250 gr	Gorgonzola (möglichst kräftige Sorte), in Stücke zerteilen
3 dl	Rahm (Sahne)
1 kg Dose	Tomaten in Stücke geschnitten oder 1,2 kg frische Tomaten, enthäutet, Strunk und Kerne entfernt, Fruchtfleisch in Stücke geschnitten
1 Würfel	Rindsbouillon, in wenig heissem Wasser aufgelöst
1 TL	Salbei, getrocknet, oder 6 frische Salbeiblätter in feine Streifen geschnitten
1 grosses	Schweinsfilet (600 gr), in Medaillons geschnitten
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
½ Bund	Petersilie, glattblättrig. Ca. 12 Petersilie-Blätter auf die Seite legen für die Dekoration auf dem Teller. Die restlichen Petersilie-Blätter fein hacken.

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 190 Grad vorheizen
Kasserolle, Butter, Olivenöl	In einer Kasserolle die Butter mitsamt Olivenöl erhitzen und die mit Salz, Pfeffer aus der Mühle gewürzten Schweinsmedaillons darin kurz auf beiden Seiten anbraten. Das Fleisch danach entnehmen.
Zwiebeln, Knoblauch	Die Zwiebeln sowie den Knoblauch in der Kasserolle glasig dünsten.
Tomaten, Gorgonzola	Die Tomatenstücke sowie den Roquefortkäse dazugeben und köcheln lassen. Etwas einkochen lassen.
Rahm, Bouillonwürfel, Salbei	Den Rahm sowie den – in wenig heissem Wasser aufgelösten – Bouillonwürfel, den TL Salbei dazugeben umrühren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Am Schluss noch die Petersilie dazumischen.
Salz, Pfeffer Petersilie	
Gratinform	Eine Gratinform ausbuttern.
Sauce, Schweinsmedaillon	Die Gorgonzola/Rahm/Tomatensauce zur Hälfte in die Gratinform giessen. Die Schweinsmedaillon drauflegen und die restliche Sauce darübergiessen. Im Backofen während 45-50 Minuten gratinieren. Dazu passen feine (schmale) Nudeln oder Spiral-Nudeln. Auf vorgeheizten Tellern servieren und mit den Petersilieblätter dekorieren.