



Hauptgang

Schweinsfilet nach piemonteser Art

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

600 gr	Schweinsfilet, waschen und in Medaillons schneiden
1 EL	Bratbutter
10 Scheiben	Frühstücksspeck
4 dl	Rahm (Sahne)
1 kl. Dose	Tomatenpurée (Tomatenmark)
500 gr	Pellati (Tomatenstücke) aus der Dose
1 ganze	Zwiebel, gross, geschält, sehr fein gehackt
3 Zehen	Knoblauch, geschält und fein gehackt (oder gepresst)
2-3 Zweige	Petersilie, glattblättrig, die Blätter zupfen und fein hacken
2-3 Zweige	Oregano, die Blättchen zupfen und fein hacken (oder 1 TL getrocknet)
2-3 Zweige	Thymian, die Blättchen zupfen und fein hacken (oder 1 TL getrocknet)
1 MSP	Sambal Olek
½ TL	Paprika, scharf
1 TL	Rindsbouillongranulat (oder einen Bouillonwürfel)
50 gr	Parmesan, frisch gerieben
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Butter für das Ausbuttern der Gratinform
	Butterflocken fürs Gratинieren

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Bratpfanne Medaillons Frühstücksspeck	In der Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die gewürzten Schweinsmedaillons allseits kurz heiss anbraten. Danach die Medaillons der Pfanne entnehmen und abkühlen lassen. – Jetzt den Frühstücksspeck in der Bratpfanne kurz kross anbraten. Danach ebenfalls entnehmen und abkühlen lassen.
Gratinform, Butter, Schweinsmedaillons, Frühstücksspeck	Eine grosse, weite Gratinform ausbuttern. Die Schweinsmedaillonsstücke mit einer Tranche Frühstücksspeck umwickeln und diese dicht an dicht in die Gratinform legen.
Bratpfanne, Zwiebel, Knoblauch	Verwenden Sie dieselbe Bratpfanne wie beim Anbraten der Schweinsmedaillons und Frühstücksspeck. Wenn nötig Bratbutter (oder einen Schuss Olivenöl) in die Bratpfanne geben und erhitzen. Die feingehackte Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch darin andünsten.
Tomatenmark	Das Zwiebel-/Knoblauchgemisch in der Pfanne etwas auf die Seite schieben und auf dem Pfannenboden das Tomatenmark anrösten (Achtung: Es darf dunkelbraun werden, jedoch nicht schwarz. Es wird sonst bitter).
Tomatenstücke mitsamt Saft	Die Tomatenstücke (mit Saft) hinzufügen und umrühren und etwas einköcheln lassen. Jetzt den Rahm (Sahne) zusammen mit den Gewürzen (Petersilie, Oregano; Thymian, Sambal Olek, Paprika sowie dem Rindsbouillongranulat) zufügen. Abschmecken mit Salz sowie kräftig Pfeffer aus der Mühle. Dieses Gericht darf und soll rassig gewürzt sein.
Gratinform, Parmesan- käse, Butterflocken	Die Sauce über die Medaillons in der Gratinform gleichmässig verteilen. Den geriebenen Parmesankäse gleichmässig drüberstreuen und mit Butterflocken das Bratgut belegen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 40 Minuten backen.