

Rosa gebackenes Schweinefilet unter der Käsekruste

& Mi Terruño Bonarda Reserva oder Tritonia

Zutaten für 3 - 4 Portionen

500 g Schweinefilet
5 Thymianzweige
1 Knoblauchzehe
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butterschmalz

Für die Käsekruste:

2 große Scheiben Weißbrot
½ Bund frische Petersilie
5 Thymianzweige
1 EL gehackte Mandeln
50 g frisch geriebener Parmesan
2 Eigelb



Zubereitung

Den Ofen auf 80° C vorheizen, dabei eine feuerfeste Schale mit aufwärmen. Das Schweinefilet mit einer aufgeschnittenen Knoblauchzehe rundherum einreiben und anschließend mit Thymianblättchen, wenig Salz und viel Pfeffer auf allen Seiten bestreuen. Eine große Bratpfanne gut erhitzen und das Butterschmalz darin schmelzen. Das Fleisch im heißen Bratfett auf allen Seiten insgesamt 5 Minuten scharf anbraten. Danach direkt in die warme Schale im Ofen legen und eine Stunde bei 80° C backen.

Während der Backzeit die Petersilie und Thymianblättchen hacken, das Weißbrot entrinden und fein häckseln. Die Eigelbe in einer Schüssel verrühren, dann die Kräuter, die gehackten Mandeln, den geriebenen Parmesankäse und zum Schluss die Brotbrösel unterrühren. Am Ende der Garzeit wird das Filet mit der Käse-Kräutermischung dick bestrichen. Danach das Fleisch in den Ofen legen, diesen auf 230° C schalten und das Fleisch bei ansteigender Hitze für 8 Minuten überbacken.

Dazu schmecken selbstgemachtes Kartoffelpüree und glasierte Karotten.

Der rote Mi Terruño Bonarda Reserva sowie der weiße Tritonia sind ideale Begleiter.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de