

Rezept des Monats September 2016

Schweinefilet mit Eierschwämmli Gemüseragout und neue Rosmarinkartoffeln

Zutaten: 4 Pers.

600g Schweinefilet

350g Eierschwämmli

3 Tomaten

1 Gurke

1 Zucchini gelb

1 gr. Zwiebel gehackt

2 Knoblauchzehen gehackt

1 Bd. Petersilie gehackt

1 Zweig Rosmarin

1 gr. Zweig Basilikum gehackt

Salz und Pfeffer

Öl und Butter

500g neue Kartoffeln in der Schale gekocht

Zubereitung:

Das Schweinefilet würzen und in einer Bratpfanne mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. In den Backofen bei 180° 6-8 Min garen und den Ofen abstellen.

Sämtliches Gemüse waschen und in große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasieren, Gemüse beigeben würzen und 8-10 schmoren lassen (kein Wasser zugeben) und die Petersilie und Basilikum dazu.

Die neuen Kartoffeln mit etwas Butter und Rosmarin goldgelb braten und würzen.

In einer Bratpfanne mit Butter die Zwiebeln und Eierschwämmli 5-6 Min andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas gehackten Petersilie zugeben. Schweinefilet auf 4 Teller verteilen, geschmorte Eierschwämmli aufs Fleisch verteilen, Kartoffeln und Gemüse beigeben.

Dazu servieren wir einen Roero Arneis aus dem Piemont
oder einen Primitivo aus Apulien



*Ein trauriges Schwein hatte ganz und gar keinen Ringel im Schwanz
Doch ließ es sich schmecken viel Nudeln und Schnecken
und schwups war der Ringel im Schwanz."*

Was ist der kleinste Bauernhof der Welt? Ein Polizeiauto! Vorne sitzen zwei Bullen und hinten die armen Schweine!!!