

# Gefülltes Schweinefilet im Schinkenmantel

SCHWIERIGKEITSGRAD MITTEL | 2 Personen

## Gefülltes Schweinefilet im Schinkenmantel mit Rosmarinkartoffeln und Tomaten-Lauch-Gemüse

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne OHNE Fett anrösten. Die Basilikumblätter von 1 Stiel abzupfen, den Knoblauch schälen und alles zusammen mit den Pinienkernen und den getrockneten Tomaten pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet von Fett und Silberhaut befreien, anschließend unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und eine Tasche einschneiden. Die Taschen gleichmäßig mit Basilikumblättern auslegen und die Füllung einfüllen. Immer 3 Schinkenscheiben leicht überlappend nebeneinander legen, die gefüllten Filets darin einwickeln und in eine leicht gefettete Auflaufform legen. Bei 180°C Ober/Unterhitze ca. 30min. garen.
3. Kartoffeln schälen und in kleine Spalten schneiden. In heißem Fett ca. 10-15min. garen. Nach ca. 12min. den Rosmarinweig mit in die Pfanne geben und salzen.
4. Die Tomaten auf zwei Seiten kreuzförmig einschneiden, für 30sek. in kochendes Wasser geben, unter kaltem Wasser abschrecken und häuten. Das Tomatenfleisch anschließend entkernen und in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Ringe und das Grün in Streifen schneiden. In etwas Öl leicht anbraten, evtl. übrig gebliebene Füllung dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das Filet nach dem Garen 10min. ruhen lassen. Dann anschneiden und mit dem Gemüse und den Kartoffeln anrichten.



### Zutaten:

- 400g Schweinefilet
- 300g Kartoffeln festkochend
- 6 Scheiben Schinken geräuchert
- 2 große Tomaten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2EL Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehen
- 2 Stängel Basilikum
- Rosmarin
- Salz, Pfeffer
- 6 eingelegte, getrocknete Tomaten

### was man zu Hause haben sollte:

- Salz, Pfeffer, Öl