



Gratiniertes Schweinefilet mit Gorgonzolakruste

Gratiniertes Schweinefilet: „Filetto di maiale con crosta di gorgonzola“ mit Tomaten-Kartoffel-Gratin

 Mittel  4 Portionen  75 min.



In diesem Rezept harmonisieren norditalienischer Gorgonzola und Kirschtomaten, gereift unter südlicher Sonne, perfekt – ein geschmackliches Gedicht! Schon der Name klingt köstlich: Filetto di maiale con crosta di gorgonzola. Zusammen mit dem Tomaten-Kartoffel-Gratin schmeckt das Schweinefilet einfach himmlisch. Die Zubereitung ist viel einfacher, als es klingt: molto facile!

Zutaten

Für das gratinierte
Schweinefilet:

600 g Schweinefilet

150 g Gorgonzola

1 ½ EL Dijonsenf

1 EL Olivenöl „extra
vergine“

Salz und Pfeffer aus der
Mühle

Tomaten-Kartoffel-Gratin:

1 Knoblauchzehe

2 Dosen ORO di Parma

Kirschtomaten

800 g festkochende
Kartoffeln

2 Eier

350 ml Sahne

150 g frisch geriebener
Käse (z.B. Bel Paese)

Salz und Pfeffer aus der
Mühle, Muskat, Petersilie

Butter für die Form

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Butter für die Form, Knoblauch, Kartoffeln,
Kirschtomaten, Petersilie, Käse

Zuerst musst du eine ofenfeste Form mit Butter einfetten. Schäle dann die Knoblauchzehe, halbiere sie und reibe die Form damit ein. Als nächstes schälst du die Kartoffeln, spülst sie ab und schneidest sie in dünne Scheiben. Die ORO di Parma Kirschtomaten kannst du schon einmal durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Fang den Saft ruhig auf, den kannst du für andere Gerichte weiterverwenden. Jetzt noch die Petersilie waschen und hacken und den Bel Paese (oder einen anderen Käse deiner Wahl) reiben.

Schritt 2: Das Schweinefilet

Zutaten: Fleisch, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Senf

Spüle das Schweinefilet unter kaltem Wasser ab und tupfe es mit Küchenkrepp trocken. Dann kannst du es mit frisch gemahlenem Salz und Pfeffer würzen und die Gewürze ein wenig einmassieren. Erhitze als nächstes das Olivenöl in einer Pfanne und brate das Fleisch darin bei starker Hitze rundherum etwa 4 Minuten scharf an. Wenn das geschafft ist, nimmst du das Fleisch aus der Pfanne und bestreichst es von allen Seiten mit Senf. Gib das Schweinefilet in deine große feuerfeste Form und gare es im vorgeheizten Backofen bei 160°C für etwa 15–20 Minuten. Danach nimmst du es aus dem Ofen, wickelst es in Alufolie und legst es an einem warmen Ort beiseite. Erhöhe die Temperatur des Backofens auf 200°C, denn darin wird im nächsten Schritt auch noch das Tomaten-Kartoffel-Gratin gebacken.

Schritt 3: Das Tomaten-Kartoffel-Gratin

Zutaten: Kartoffeln, Tomaten, Sahne, Eier, Petersilie,
geriebener Käse, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Schichte die Kartoffeln und die ORO di Parma Kirschtomaten dachziegelartig in die vorbereitete Auflaufform. Nun die Sahne mit den Eiern, der gehackten Petersilie und dem geriebenen Bel Paese verrühren. Lass von dem Käse noch etwas übrig. Gib Salz, Pfeffer und Muskat dazu und gieße alles über das

Gemüse. Verteile den restlichen geriebenen Käse auf der Mischung und backe das Gratin im bereits vorgeheizten Ofen zunächst für ca. 35 Minuten goldbraun.

Schritt 4: Die Gorgonzolakruste

Zutaten: Gorgonzola, Schweinefilet

Schneide den Gorgonzola in Scheiben – allerdings nicht zu dünn, sonst bricht der Käse. Verteile die Käsescheiben auf dem noch warmen Fleisch und gib es zum Gratin in den Ofen. Erhöhe die Temperatur auf 220°C und überbacke beides für weitere 5 Minuten, bis der Gorgonzola geschmolzen ist. Auf diese Weise kannst du Fleisch und Gratin gleichzeitig servieren – perfekt gegart.

Schritt 5: Das Finale

Wenn Gratin und Fleisch fertig gebacken sind, nimmst du das Schweinefilet aus dem Ofen und lässt es noch etwa 5 Minuten ruhen, bevor du es mit einem Fleischmesser in fingerdicke Scheiben schneidest. Richte das Fleisch auf dem Teller an und gib einige große Löffel Tomaten-Kartoffel-Gratin dazu. Nun kannst du dein gratiniertes Schweinefilet mit Gorgonzolakruste genießen.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.rodiparma.de/italienische-rezepte