

nach einer Idee von Heike Ruland

Schweinefilet mit Pfirsichen

für 4 Personen

Zutaten

750 g Schweinefilet, 150 g geriebener Gouda, 300 g Crème fraîche, 1 Esslöffel Soßenbinder, 2 Esslöffel Majoran, 1 Dose (800 g) Pfirsichhälften, Öl zum Braten, Salz, Pfeffer, 1/2 Teelöffel Paprikagewürz, 3 Teelöffel Currypulver (mild)



Zubereitung

1. Das Filet waschen, trockentupfen und von Sehnen und Bindegewebe befreien.
2. Das Filet in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und von beiden Seiten je 1-2 Minuten in heißem Fett anbraten.
4. Dann die Filets in eine Auflaufform legen und mit den Pfirsichhälften bedecken.
5. Den Backofen auf 120°C vorheizen.
6. 250 ml des Pfirsichsaftes mit der Crème fraîche und dem Currypulver aufkochen, dann mit Soßenbinder andicken und 2/3 des geriebenen Käses einrühren.
7. Majoran hinzugeben und mit Salz abschmecken.
8. Die Soße über das Fleisch und die Pfirsiche geben, den restlichen Käse darüber streuen und alles bei 120°C 15 - 20 Minuten garen (Umluft).

Zeitbedarf

20 Minuten Vorbereitung, 20 Minuten Garzeit

dazu paßt

Reis, grüner Salat, Endiviensalat