

Überbackene Schweinemedallions auf Gemüse

55

Typ: Fleisch **Quelle:** E&T (Gail)

Bemerkungen: bei Gail mit Kannengießer und U. Merker. Auf Gouda verzichten. Ist viel zu mächtig

Zutaten: Für 8 Portionen:
1-2 Knoblauchzehen
8 El Olivenöl
3 Dosen geschälte Tomaten (à 480 g EW)
750 g Gemüsezwiebeln
2 grüne Paprikaschoten (500 g)
750 g Zucchini
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Bund Basilikum (ersatzweise die Blätter von 3-4 Töpfen)
Zucker
1 kg Schweinefilet
30 g Butterschmalz
150 g frischer Parmesan (im Stück)
375 g mittelalter Gouda
1 Becher Creme fraiche (200 g)

Rezept: Den Knoblauch pellen und durchpressen. Bei milder Hitze in 3 El Olivenöl andünsten. Die Tomaten mit der Flüssigkeit dazugeben. Bei mittlerer Hitze im offenen flachen Topf oder in der Pfanne so lange schmoren, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Die Zwiebeln pellen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und quer in Streifen schneiden. Die Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

Das restliche Öl in einem Topf erhitzen. Zuerst die Zwiebeln dann glasig dünsten, dann die Paprikastreifen und die Zucchini dazugeben. So lange im offenen Topf garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Die dadurch entstandene Flüssigkeit wieder einkochen lassen. Das Basilikum von den Stielen zupfen und hacken. Unter das Tomatenpüree rühren, das Püree mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Das Schweinefilet in 1 cm dicke Medallions schneiden, die Schnittflächen etwas flachdrücken. Das Butterschmalz in einer Pfanne sehr heiß werden lassen und das Fleisch von beiden Seiten kurz darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Das Gemüse auf einem Backblech verteilen, die Medallions darauflegen und das Tomatenpüree gleichmäßig darübergerben. Parmesan und Gouda grob raffeln. Parmesan mit der Creme fraiche verrühren und mit einem Teelöffel kleine Häufchen davon auf das Tomatenpüree setzen. Zum Schluß den Gouda darüberstreuen und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3) auf der mittleren Einschubleiste 20 Minuten goldbraun überbacken.