

Schweinefilet mit Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse

Feines Filet, einfach gewürzt und auf allen vier Seiten kross angebraten.

Dazu eine kleine Gemüse-Beilage, zubereitet aus Kartoffel- und Kohlrabi-Würfeln.

Verfeinert mit einem Sahne-Sößchen, das ich ein wenig reduziere und eindicke.

[amd-zlrecipe-recipe:244]

Schweine-Medaillons mit dunkler Sauce und Rosenkohl

Bei Schweinefleisch zum Kurzbraten hat man die Auswahl aus Filet, das allerdings teuer ist, Nackensteaks oder Schnitzel. Dies sind die gängigen Fleischsorten vom Schwein, die sogar ein Discounter fast immer vorrätig hat.

Früher hat man Schweinefleisch fast immer ganz durchgebraten, das war die Old School, und zwar aus (fraglichen?) Hygienegründen. Heutzutage geht man jedoch immer mehr dazu über, auch Schweinefleisch – wie eben Rindfleisch – auch so zu garen, das es innen noch leicht rosé ist und somit sehr saftig.

So gehe ich auch bei diesen schmackhaften Medaillons aus dem

Schweinefilet vor, das ich quer in dicke Stücke schneide. Ich gare sie nur jeweils zwei Minuten kross an und bekomme dadurch Medaillons, die innen medium gegart sind. Übrigens, ich habe auch schon Schweinefleisch rare zubereitet, das äußerst delikatschmeckte. Und gesundheitliche Beschwerden hatte ich dadurch auch nicht.

Ich würze die Medaillons mit scharfem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und Zucker.

Die dunkle Bratensauce bereite ich aus etwas heller Soja-Sauce und Rotwein zu. Die Sauce wird noch mit etwas Mehl eingedickt.

Dazu gibt es als Beilage einfachen Rosenkohl.

Mein Rat: Wenn Sie ein noch umfangreicheres Gericht zubereiten wollen, garen Sie noch einige Salzkartoffeln und geben Sie sie zu den Medaillons und dem Rosenkohl dazu.

Leckere Medaillons



Curry-Geschnetzeltes mit Gemüse und Bandnudeln



Leckeres Geschnetzeltes

Ein Geschnetzeltes. Mit Schweinefilet. Lecker. Dazu Gemüse, Bandnudeln und eine aromatische Sauce.

Als Gemüse verwende ich Wok-Chi, Fenchel, Lauch, Lauchzwiebeln, Prinzessbohnen und Knoblauch. Für Schärfe gebe ich eine kleingeschnittene rote Chili-Schote hinzu.

Die Sauce würze ich kräftig mit Curry. Ich bilde die Sauce mit Weißwein und Schmand.

Dazu gibt es als Beilage Bandnudeln.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Schweinefilet
- 2 Wok-Chi
- 2 große Schalen Fenchel
- 1 Stange Lauch
- 4 Lauchzwiebeln
- 15–20 Prinzessbohnen

- 4 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili-Schote
- trockener Weißwein
- 3–4 EL Schmand
- 4 TL Curry-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Bandnudeln
- Petersilie
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Filet längs vierteln. Dann quer in kurze Streifen schneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern. Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Filet darin kross anbraten. Gemüse dazugeben und ebenfalls mit anbraten.

Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Schmand dazugeben. Curry-Pulver hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten. Sauce abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Geschnetzeltes mit Sauce darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Filetspieße



Leckeres Filet

Ein kleiner Snack für den Abend. Einfach Schweinefilet in einer Babecue-Sauce marinieren.

Dann in groben Stücken auf Holzspieße aufstechen und in der Pfanne braten.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Schweinefilet
- 50 ml Barbecue-Sauce
- Salz
- Pfeffer
- Holzspieße
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Garzeit 5–6 Min.

Filet in grobe Stücke schneiden. Barbecue-Sauce in eine Schüssel geben, Filetstücke dazugeben, darin wenden und im Kühlschrank eine Stunde marinieren.

Filetstücke auf einige Holzspieße aufspießen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Spieße auf jeder Seite einige Minuten bei hoher Temperatur kross anbraten. Das Filet darf innen ruhig noch etwas rosé sein. Salzen und pfeffern.

Auf einen Teller geben und servieren.

Schweinefilet in Tomatenbett



Überbackenes Filet mit Tomaten

Diesmal versuche ich ein Rezept, zu dem ich mir einige

Anregungen aus anderen geholt habe.

Das Tomatenbett sind gewürfelte Tomaten in Tomatensaft aus der Dose, die ich mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würze.

Ich gebe versuchsweise etwas chinesische Nudeln hinein, die dann im Tomatensaft im Backofen garen. Was bei Cannelloni und Lasagne funktioniert, sollte hier auch klappen.

In die Mitte des Tomatenbetts gebe ich ein halbes Schweinefilet, das ich vorher salze und pfeffere, dann mit Speckscheiben umhülle und in der Auflaufform geriebenen Käse darüber gebe.

Das Ganze gare ich wie Cannelloni oder Lasagne bei hoher Temperatur 30 Minuten im Backofen.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Schweinefilet
- 240 g gewürfelte Tomaten (Dose)
- 60 g Hsing-Fu-Nudeln
- 5–6 Scheiben Speck
- 60–80 g geriebener Gouda
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Backofen auf 220 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Nudeln etwas zerbröseln.

Gewürfelte Tomaten in eine Schüssel geben und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Nudeln dazugeben und vermischen. Alles in eine mittelgroße Auflaufform geben und in der Mitte längs etwas Raum für das Schweinefilet lassen.

Schweinefilet auf allen Seiten salzen und pfeffern. Quer mit 5–6 Speckscheiben umhüllen. In die Mitte der Auflaufform geben. Käse über das Schweinefilet geben.

Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Auflaufform herausnehmen und servieren.

Schweinefilet mit Bohnen und Salzkartoffeln



Ein Sonntagsgericht

Eigentlich ist dies ja ein Essen für den morgigen Tag, also Sonntag. Ein Filet mit Bohnen und Kartoffeln.

Das Gericht ist sehr einfach zuzubereiten. Man gart Kartoffeln und Bohnen in kochendem Salzwasser, notfalls auch in einem Topf.

Gegen Ende der Garzeit brät man das gewürzte Schweinefilet jeweils einige Minuten auf jeder Seite kross in Butter in der Pfanne.

Die gewürzte Bratbutter gibt man als kleines Sößchen über die Kartoffeln.

Mein Rat: Man kann das Filet auch durchaus essen, wenn es innen noch etwas rosé ist, ich selbst störe mich nicht so sehr daran. Zudem ist das Fleisch dann sehr zart.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Schweinefilet
- 150 g Bohnen
- 3 Kartoffeln
- Bohnenkraut
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Kartoffeln schälen. Bohnen putzen.

Wasser in zwei Töpfen erhitzen und jeweils Kartoffeln und Bohnen darin etwa 15 Minuten garen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Filet auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Filet auf beiden Seiten jeweils etwa 4–5 Minuten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Bohnen auf einen Teller geben und mit Bohnenkraut, Salz und

Pfeffer würzen. Etwas vermischen. Zu dem Filet geben.

Kartoffeln ebenfalls zum Filet geben. Bratbutter über die Kartoffeln gießen. Servieren.

Gefülltes Schweinefilet im Speckmantel mit Sardellen-Zitrone-Kartoffeln



Filetscheiben mit etwas Kräuterbutter und Kartoffeln

Das Schweinefilet wollte ich schon lange einmal gefüllt zubereiten. Für die Füllung verwende ich Parmesan und Rosmarin. Dann wird das Filet mit einigen Speckscheiben umhüllt und im Backofen gegart. Da das Schweinefilet nur ein kleines Stück Fleisch ist, reichen 30 Minuten bei 180 °C zum Braten. Anschließend wird es noch einige Minuten unter dem

Backofen-Grill gegrillt.

Für die Beilage habe ich eine Anleihe bei Petra von [Chili und Ciabatta](#) genommen und Sardellen-Zitrone-Kartoffeln zubereitet. Eine kleine Änderung habe ich jedoch vorgenommen. Ich habe die Sardellen-Zitrone-Olivenöl-Mischung nicht nach dem Backen der Kartoffeln mit diesen vermischt, sondern zusammen mit dem Knoblauch zum Ende der Garzeit unter die Kartoffeln gegeben und diese darin etwas gegart.

Aus Ermangelung eines Balkons oder eines Gartens kann ich das Schweinefilet leider nicht auf dem offenen Grill zubereiten, ich behelfe mir mit dem Backofen und dem Backofen-Grill. Aber das Filet lässt sich sehr gut auf dem offenen Grill garen und grillen, richtige Liebhaber wissen, wie das geht.

Zutaten für 1 Person:

- 225 g Schweinefilet
- 3 Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5–6 Sardellenfilets (eingelegt)
- 1 Zitrone (Saft)
- 4 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- 25 g Parmesan
- 1 Zweig Rosmarin
- Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 4 EL Olivenöl

- Kräuterbutter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std. 5 Min.

Backofen auf 230 °C Umluft erhitzen. Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. In eine mittlere Aulauform geben, salzn und pfeffern, 2 EL Öl darüber geben und alles gut

vermischen. Auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben.

Währenddessen Knoblauch schälen und kleinschneiden. Sardellen ebenfalls kleinschneiden. Beides in eine Schale geben, Zitronensaft dazugeben, dann 1 EL Öl und alles gut vermengen. Über die Kartoffeln geben, mit ihnen vermengen und nochmals 10 Minuten backen. Kartoffeln warmstellen. Petersilie kleinwiegen.

Parmesan auf einer Küchenreibe fein reiben. Schweinefilet nicht einfach nur in der Mitte einschneiden, sondern rechts oben am Rand einschneiden, nach unten und dann links gehen und dann nach oben. Somit das Filet etwas rund aufschneiden, so dass es eine größere Fläche und etwa die Größe eines Steaks hat. Aufgeklappt auf einen Teller legen und auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Speckscheiben längs nebeneinander auf ein Arbeitsbrett legen und das Filet quer darauf. Parmesan auf dem Filet verteilen. Rosmarinzweig längs in die Mitte des Filets legen, mit dem Ende des holzigen Zweigs an einem Ende des Filets, damit der Zweig nach dem Garen einfach herausgezogen werden kann. Schweinefilet zusammenrollen und die Speckscheiben darumwickeln. Mit Zahnstochern befestigen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Filet in eine mittlere Auflaufform geben und 1 EL Öl dazu. Auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben. Dann auf Grill 230 °C umschalten und das Filet noch einige Minuten direkt unter der Grillschlange grillen. Dabei jede Minute dabeibleiben, sonst kann das Grillgut schnell verbrannt sein. Auflaufform herausnehmen, Filet auf ein Arbeitsbrett geben, Zahnstocher entfernen und Filet in Scheiben tranchieren. Auf einen Teller geben. Petersilie unter die Kartoffeln geben, eventuell nochmals salzen und pfeffern und zum Filet geben. Etwas Kräuterbutter auf die Filetscheiben geben.

Für Interessierte gibt es unter <http://www.casando.de/magazin/grillen/grill-rezepte/> eine

ganze Menge weiterer Grill-Rezepte.