



Überbackene Toskana-Filets mit Hofhartkäse

Das braucht man für 2 Personen

- 8 Scheiben Schweinefilet (ca. 250 g)
- Salz, Pfeffer
- 8 Scheiben Frühstücksspeck (ca. 50 g)
- 4 EL Olivenöl
- 300 g Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Hofsaahne
- 4 EL fein gehackte Basilikumblättchen
- Cayennepfeffer
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 4 EL fein geriebener Hofhartkäse
- 2 EL Paniermehl

Und so wird's gemacht:

Schweinefiletscheiben salzen und pfeffern, mit je 1 Scheibe Frühstücksspeck umwickeln. Eine ofenfeste Form mit 2 EL Olivenöl ausstreichen, Medallions hineinlegen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Tomaten häuten oder schälen, vierteln, Stielansätze und Kerne entfernen, Fruchtfleisch grob würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Sahne mit Knoblauch und 2 EL Basilikumblättchen erhitzen, Tomatenwürfel zugeben und 3-4 Minuten köcheln lassen. Alles fein pürieren und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Sahne-Tomatensauce zu den Medallions gießen, alles auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten garen. Form aus dem Ofen nehmen, restliche Basilikumblättchen mit Hartkäse, Paniermehl und restlichem Olivenöl vermischen. Kräuterkruste auf den Medallions verteilen, wieder in den Ofen geben und goldbraun überbacken. Alles mit dem restlichen Basilikum bestreut servieren.

Und zur Brotzeit gibt es bayerischen Obatzd'n mit Hofweichkäse: Für 2 Personen 250 g reifen Hofweichkäse (o. Rinde) fein würfeln und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Käse mit 2 EL Hofquark, 1 EL weicher Hofbutter, je 1 EL Weißweinessig und Bier (oder Mineralwasser), 1 TL Paprikapulver und ½ TL gemahlene Kümmel vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 kleine Zwiebel schälen, ganz fein hacken und untermischen. Obatzd'n mit Zwiebelringen und Schnittlauchröllchen anrichten und mit Bauernbrot servieren.