

Schweinefiletscheiben, überbacken mit Tomaten und Mozzarella



Zutaten für zwei Personen:

160-200 g Schweinefilet (aus dem dickeren Teil)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mehl zum Bestäuben

Oregano

1/2 EL Olivenöl

1 Fleischtomate

1 Mozzarella

100 ml trockener Weißwein

100 ml kräftige Gemüsebrühe

2 EL Mascarpone

8 Basilikumblätter (optional)

1. Schweinefilet trocken tupfen, sauber parieren. In dünne Scheiben von etwa 20-25 g schneiden. Die Scheiben zwischen Folie aus Gefrierbeuteln sehr dünn plattieren.

2. Filetscheiben auf beiden Seiten salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben. Mit Oregano würzen.

3. Filetscheiben in einer beschichteten Pfanne portionsweise mit wenig Olivenöl bei etwas größerer Hitze (Stellung 7 von 9) nur kurz braten, dann in eine Auflaufform einlegen. Den Bratensatz in der Pfanne mit trockenem Weißwein ablöschen.

4. Die Filetscheiben zuerst mit halbierten dünnen Tomatenscheiben belegen, dann mit halbierten Mozzarella-Scheiben. Alles nach Geschmack nochmals salzen, pfeffern und mit Oregano würzen.

5. Unter dem heißen Backofengrill einige Minuten überbacken, bis der Mozzarella gut zerlaufen ist.

6. Den eingekochten Weißwein in der Pfanne mit Gemüsebrühe aufgießen, 2 EL Mascarpone unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Filetscheiben auf warmen Tellern mit

Saucenspiegel anrichten. Optional mit Basilikum garnieren.

Hinweise:

Ein leichtes Sommergericht, italienische Bezeichnung: Scaloppine di maiale alla caprese.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 20.01.2023