

Schweinelendchen Toskana

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 2 Schweinefilets ca. 1 kg
- 8 Knoblauchzehen
- 6 Zweige Rosmarin
- Olivenöl
- 1 kg Drillinge
- 2 Zwiebeln oder ein Bund Lauchzwiebeln
- Zitronenschale
- 10 Cherry Tomaten
- 100 ml Milch
- Ein Becher Schmand
- 1 EL Honig
- 2 Teelöffel Senf
- Pfeffer, Salz, Estragon, Zitrone



2 Stunden vor der Zubereitung:

6 Knoblauchzehen zerdrücken und mit der Zitronenschale, Pfeffer, Salz und etwas Öl eine Paste herstellen. Die Filets damit einstreichen und mit je 2 Rosmarin Zweigen 2 Stunden in Alufolie ziehen lassen.

Zubereitung:

Die Drillinge waschen und in Hälften schneiden. In leicht gesalzen Wasser 15 Minuten kochen.

In 60 ml Olivenöl die Knoblauchzehen zerdrücken. Salz, Pfeffer und etwas Honig hinzufügen. Die Nadeln von dem verblieben Rosmarin streichen und etwas zerkleinern. Dann in das Öl geben. Gut durchrühren und mit einem Spritzer Zitrone verfeinern.

Die Kartoffeln abschütten und das Ölgemisch darüber geben. In einem geschossen Topf 10 Minuten ziehen lassen. Dann alles in eine Pfanne geben und von allen Seiten braun braten.

Die Filets in einer Pfanne mit dem Rosmarin scharf anbraten, dann auf kleiner Hitze 20 Minuten garen. Die Rosmarin Zweige entfernen.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Dann in Daumen dicke Stücke schneiden. Den Bratensaft in die Pfanne geben und mit den Zwiebeln anschwitzen. Einen Becher Schmand und die Milch einrühren. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden und in die Sauce geben. Mit Senf und Honig und Salz abschmecken.

Guten Appetit