

Toskanischer Filettopf (von Herbert abgeändert)



Zutaten für 2 Portionen

1 Schweinefilet am besten BIO
1 Pck. Bacon
1 Becher Schlagsahne
1/8 Milch nach Bedarf ...
5-6 EL gehäufte EL Tomatenmark
300 – 400 g Tomaten 4-6 Stück je nach Größe (am besten die Ovalen fleischigen)
1-2 gehäufte EL Tomatenketchup
2 Zehen Knoblauch
Edelsüßes Paprikapulver und Cayennepfeffer
Salz und bunten Pfeffer aus der Mühle
Rosmarin, Basilikum und Thymian am besten alles frisch und fein gehackt, sonst trocken (gerebelt)
Butter für die Auflaufform und die Flocken
Semmelbrösel nicht zuviel

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 40 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** einfach aber gut

Das Fleisch abwaschen und trocken tupfen, zuputzen (wichtig die Silberhäute entfernen)
6 schöne Medaillons ausschneiden, den Rest kann man einfrieren und später zB. für
Geschnetzeltes verwenden.

Die Medaillons einmal seitlich herum und einmal oben unten herum mit Bacon umwickeln
NICHT salzen und pfeffern.

Eine Auflaufform buttern und die mit dem Bacon umwickelten Filetstücke einlegen,

Die Tomaten vierteln und dazwischen verteilen und jetzt alles von oben leicht salzen und pfeffern.

Aber mit dem Salz Vorsicht je nach Bacon !

Den Backofen auf 180 Umluft oder 200 Grad O/U vorheizen.

Jetzt die Sahne mit dem Tomatenmark und etwas Ketchup mit dem Schneebesen kalt glattrühren.
Den Knoblauch fein hacken und zur Sahnemischung geben. Das Ganze mit den Gewürzen pikant
abschmecken und nach Bedarf mit Milch verdünnen, soll eine glatte sämige Masse sein.

Nun über die Tomaten und Filetstücke gießen und glattstreichen. Ein paar Semmelbrösel darauf
verteilen und Butterflockchen darauf geben. Jetzt für etwa 40 min bei 180 - 200 °C im Ofen backen.

Die ersten 12 – 20 min. das Baguette oder Ciabatta (siehe Fertigbackanleitung) mit ins Rohr und dann
zum überkühlen herausgeben. Die Filet fertiggaren lassen.

Dazu passt am Besten ein kühles Glas herbes Bier (zB. Pils) oder kräftiger herber Rotwein
(Zweigelt, Blaufränkisch etc...)

MAHLZEIT ☺