



Ein echter Klassiker der festlichen Küche neu interpretiert



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

20 g	Pinienkerne
600 g	Drillinge
3 Zweige	Rosmarin
4 EL	Olivenöl
etwas	Salz
100 g	getrocknete Tomaten in Öl
200 g	Doppelrahm-Frischkäse
2	Schweinefilets (à ca. 300 g)
etwas	Pfeffer
120 g	Parmaschinken in dünnen Scheiben
2 EL	Öl
1	Zwiebel
250 ml	Gemüsebrühe
etwas	Backpapier

1

Zubereitung

Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auf einem flachen Teller auskühlen lassen. Kartoffeln gründlich waschen und evtl. halbieren. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln von den Zweigen streifen. Kartoffeln mit Olivenöl und Rosmarin in einer Schüssel mischen, mit Salz würzen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 30 Minuten goldbraun backen.

2

In der Zwischenzeit Tomaten abtropfen lassen, hacken und mit 150 g Frischkäse verrühren. Filets trocken tupfen, in beide Filets längs eine Tasche schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Filets mit Tomaten-Frischkäse füllen, Einschnitte zusammendrücken und mit Schinken umwickeln.

..und dazu Blanchet Merlot Trocken



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

4

würfeln und im heißen Bratensatz ca. 1 Minute anbraten. Brühe zugießen, aufkochen, 50 g Frischkäse einrühren und bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Filets und Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Filets aufschneiden, mit Rosmarinkartoffeln und Soße auf Tellern anrichten.

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren