



Claudia Maulwurf

Schweinefilet mit Olivenkruste, Tzatziki und Rosmarin-Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch: Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinefilet, am Stück ca. 400 g
 1 Toastbrotsscheibe
 1 Knoblauchzehe
 2 Zweige Rosmarin
 2 Stiele Thymian
 3 EL Kalamataoliven (ohne Stein)
 2 EL Butter
 1 Eigelb
 1 EL mittelscharfer Senf
 1 EL Honig
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Toastbrot klein würfeln. Knoblauch, Rosmarinnadeln und Thymianblättchen fein hacken. Oliven fein hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Toastbrot darin rundherum goldbraun rösten, rausnehmen und in eine Schüssel geben. Mit Knoblauch, Rosmarin Oliven, Salz, Pfeffer und Eigelb mischen.

Fleisch waschen, trocken tupfen. Vier Schweinefilets à ca. 2 cm Dicke vom Stück schneiden. 1 EL Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen, rundherum kurz anbraten. In eine Auflaufform geben (20 x 10 cm). Schweinefilet mit Senf bestreichen, mit der Oliven-Kräutermischung umhüllen und diese dabei rundum kräftig andrücken. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten garen. Herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Kartoffelwürfel:

3 mittelgroße vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 2 Zweige Rosmarin
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit einem Küchentuch trocken tupfen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und sehr fein hacken. Rohe Kartoffelwürfelchen mit Rosmarinnadeln in einer beschichteten Pfanne in reichlich Olivenöl bei mittlerer Hitze unter Wenden goldbraun anbraten und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten langsam weich garen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Tzatziki:

2 Minigurken
 250 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
 2 Knoblauchzehen
 2 TL heller Balsamicoessig
 1 Zweig Dill
 1 Msp. Puderzucker, zum Abschmecken
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurken waschen, schälen, halbieren und hauchfein würfeln. Knoblauch abziehen, fein hacken, mit dem Joghurt, dem Essig verrühren. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gurkenwürfelchen und Dill untermengen. Zum Schluss mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Schweinefilet mit Olivenkruste, Tzatziki und Rosmarin-Kartoffelwürfel auf Tellern anrichten und servieren.