

Schweinefilet mit gebratener Zitrone und Auberginen-Pilz-Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

Für das Auberginen-Pilz-Gemüse

2–3 Auberginen
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Thymian
1 Bio-Zitrone
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
6 EL Olivenöl
200 g Steinpilze
10 schwarze Oliven, ohne Stein

Für das Schweinefilet

ca. 600 g Schweinefilet
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
2 EL Weizenmehl, Type 405
1 Bio-Zitrone

Zubereitungszeit 45 Minuten

Tomaten-Auberginen-Gemüse

Die Auberginen waschen und putzen. Die Auberginen anschließend halbieren und die Schnittfläche mehrmals mit einem spitzen Messer einritzen. Die Hälften mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen, halbieren und auf dem Backblech verteilen. Mit dem Thymian, etwas Abrieb der Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen und das Olivenöl darüber verteilen. Das Backblech für 30 Minuten in den auf 160 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze, zweite Schiene von unten) schieben. Anschließend die Auberginen etwas abkühlen lassen und dann vorsichtig mit einem Löffel das weich gegarte Innere der Auberginen auslöffeln und in einen hohen Rührbecher geben. Die restlichen Zutaten vom Backblech ebenfalls in den Rührbecher umfüllen. Mit einem Stabmixer ein feines Püree herstellen.

Die Steinpilze putzen und mit den Oliven würfeln und unter das Püree mischen.

Schweinefilet

Das Schweinefilet zu Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter und das Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Medaillons leicht mehlieren und in der Pfanne braten. Die Zitrone in Scheiben schneiden, zum Fleisch in die Pfanne legen und mitbraten.

Das Auberginen-Pilz-Gemüse auf die vorgewärmten Teller verteilen. Die Medaillons daneben anrichten und mit den Zitronenscheiben garnieren.

Lauwarmer Pilzsalat mit Frischkäse, Mozzarella und Brotchips

Zutaten für 4 Personen:

Für die Pilze

2 Handvoll Pilze (ca. 200 g; z. B. Champignons, Austernpilze, Kräutersaitlinge)

5 EL gutes Olivenöl

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Zweige frischer Thymian

etwas Condimento bianco

3 Sardellen

1 kleine Handvoll grüne Oliven (ca. 50 g, ohne Stein)

3 EL Doppelrahm-Frischkäse

Saft einer ½ Zitrone

1 Kugel Mozzarella (ca. 125 g)

2 EL Olivenöl

1 Baguette oder Ciabatta

5 EL Olivenöl

Paprika, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zum Anrichten

einige Blättchen Thymian

Zubereitung:

Die Pilze mit einem Küchenkrepp oder Pinsel gut säubern und anschließend in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Pilze darin anbraten, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und die abgezapften Thymianblättchen dazugeben. Das Ganze dann mit dem Essig ablöschen. Den Inhalt der Pfanne in eine ofenfeste Form oder auf ein Backblech umfüllen.

Backofen auf 180° C vorheizen.

Für die Brotchips das Baguette schräg in so dünn wie möglich aufschneiden. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Scheiben darauf verteilen. Paprika, Salz und Pfeffer mit Olivenöl verrühren und damit die Brotscheiben beträufeln. Im Ofen ca. 8 Minuten bei Ober-/ Unterhitze goldgelb rösten.

Die Sardellen und die Oliven etwas hacken. Die Sardellen, die Oliven, den Frischkäse sowie den Zitronensaft in einer Schüssel zu einer homogenen Creme verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Creme als Kleckse auf den Pilzen verteilen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Pilze legen. Das Olivenöl über die Pilze träufeln.

Die Pilze ca. 5–8 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Backofen (Grillstufe) gratinieren.

Die fertigen Pilze auf 4 Teller verteilen und mit einigen Blättchen Thymian garnieren. Die Brotchips dazu servieren.