

Schweinefilet auf Gorgonzola-Rösti

 happy-mahlzeit.com/2020/03/10/schweinefilet-auf-gorgonzola-roesti/

Zutaten für 4 Personen:

- 700g Schweinefilet
- 200g Gorgonzola
- 400g festkochende Kartoffeln
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 20g kalte Butter
- 4 EL Öl
- 5 EL Olivenöl
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf jeder Seite kräftig anbraten. Kräuterzweige, Knoblauch und Frühlingszwiebeln kurz mitbraten.

4 EL Olivenöl auf einen flachen Teller geben und die Fleischscheiben, Kräuter und den angebratenen Knoblauch hineinlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingszwiebeln beiseitelegen.

Die Kartoffeln schälen, waschen, auf der Gemüsereibe raspeln und in einem Tuch gut ausdrücken. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Das restliche Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Masse in 4 gleich große Portionen teilen, in die Pfanne geben, etwas flach drücken und 3 - 4 Minuten braten. Die Rösti wenden, die Butter zugeben und die Rösti ca. 4 Minuten braten.

Schweinefilet und Gorgonzola abwechselnd auf den Rösti verteilen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Je 1 Frühlingszwiebel darauf anrichten.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier 2015