



Gratiniertes Schweinefilet in Gorgonzolakruste

Zutaten für 4 Personen

Für das gratinierte Schweinefilet

- 600 g Schweinefilet
- 150 g Gorgonzola
- 1 ½ EL Dijonsenf
- 1 EL Olivenöl „extra vergine“
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Tomaten-Kartoffel-Gratin

- 1 Knoblauchzehe
- 2 Dosen ORO d'Italia Kirschtomaten
- 800 g festkochende Kartoffeln
- 2 Eier
- 350 ml Sahne
- 150 g frisch geriebener Käse (z.B. Bel Paese)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Muskat
- Petersilie
- Butter für die Form

Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Vorbereitung

Fetten Sie eine ofenfeste Form mit Butter. Schälen und halbieren Sie eine Knoblauchzehe und reiben Sie die Form damit ein. Schälen Sie die Kartoffeln, spülen Sie sie ab und schneiden oder hobeln Sie sie in dünne Scheiben. Gießen Sie die Kirschtomaten durch ein Sieb und lassen Sie sie abtropfen. Waschen und hacken Sie die Petersilie und reiben Sie den Käse.

Schritt 2: Das Schweinefilet

Spülen Sie das Fleisch unter kaltem Wasser ab und tupfen es mit Küchenkrepp trocken. Würzen Sie es mit frisch gemahlenem Salz und Pfeffer. Erhitzen Sie nun das Öl in einer Pfanne und braten Sie das Fleisch darin bei starker Hitze rundherum etwa 4 Minuten scharf an. Nehmen Sie das Fleisch aus der Pfanne und bestreichen Sie es rundum mit Senf. Geben Sie es in eine große feuerfeste Form und garen Sie es im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluft 140°C; Gas: Stufe 2) für etwa 15-20 Minuten. Dann nehmen Sie es aus dem Ofen, wickeln es in Alufolie und legen es an einem warmen Ort beiseite. Erhöhen Sie die Temperatur auf 200°C



Schritt 3: Das Tomaten-Kartoffel-Gratin

Schichten Sie die Kartoffeln und die Tomaten dachziegelartig in die vorbereitete Auflaufform. Nun die Sahne mit den Eiern, der gehackten Petersilie und dem geriebenen Käse verrühren. Geben Sie Salz, Pfeffer und Muskat dazu und gießen Sie alles über das Gemüse. Verteilen Sie den restlichen geriebenen Käse auf der Mischung und backen Sie das Gratin im vorgeheizten Ofen zunächst für ca. 35 Minuten goldbraun.

Schritt 4: Die Gorgonzolakruste

Schneiden Sie den Käse in Scheiben – allerdings nicht zu dünn, sonst bricht der Gorgonzola. Verteilen Sie die Käsescheiben auf dem noch warmen Fleisch und geben Sie es zum Gratin in den Ofen. Erhöhen Sie die Temperatur auf 220°C (Umluft 200°C; Gas: Stufe 3–4) und überbacken Sie beides für weitere 5 Minuten, bis der Gorgonzola geschmolzen ist. Auf diese Weise können Sie sowohl Fleisch als auch Gratin gleichzeitig servieren – perfekt gegart.

Schritt 5: Das Finale

Wenn Gratin und Fleisch fertig gebacken sind, nehmen Sie das Schweinefilet aus dem Ofen und lassen es noch etwa 5 Minuten ruhen, bevor Sie es mit einem Fleischmesser in fingerdicke Scheiben schneiden. Richten Sie das Fleisch auf dem Teller an, geben Sie einige große Löffel Tomaten-Kartoffel-Gratin dazu – achten Sie dabei darauf, dass die gratinierte Kruste gut sichtbar ist.