



## **Eingehülltes Filet thront auf Tomate-Rucola an Rosmarinkartoffeln**

### **Zutaten (Für 2 Personen):**

400 g Schweinefilet  
4 Scheiben Bacon  
Senf, Pfeffer und Salz  
Butterschmalz  
200 g Cocktail-Rispentomaten  
Balsamico Rosso  
200 g passierte Tomaten  
Eine Handvoll Rucola  
250 g kleine Kartoffeln (Drillinge)  
3 kleine Zweige Rosmarin  
Öl

### **Zubereitung:**

Zuerst den Ofen auf 150 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln waschen und halbieren, mit Öl, Salz und Rosmarinnadeln (von einem Zweig) vermengen. In eine Auflaufform füllen und in den Ofen stellen.

Das Fleisch waschen, in 4 Scheiben schneiden und würzen. Dann mit den mit Senf bestrichenen Baconscheiben umwickeln und im heißen Bratfett rundum anbraten. Für ca. 12 min in den Ofen auf den Rost geben.

Die Tomaten waschen und bis auf zwei von den Rispen lösen und in der Pfanne im restlichen Bratfett anbraten. Die beiden Rispen zur Seite legen. Das Gemüse salzen und pfeffern. Nun die passierten Tomaten vorsichtig unterheben. Mit Balsamico abschmecken. Rucola waschen, trocken tupfen und mit Öl und Balsamico, Salz, Pfeffer marinieren. Zum Anrichten etwas Rucola auf die möglichst vorgewärmten Teller geben, das Tomatengemüse darauf verteilen und anschließend das Fleisch darauf platzieren. Mit dem Rosmarin- und Tomatenzweig perfekt in Szene setzen.

Statt Schweinefilet ist auch zartes Geflügel oder Fisch eine tolle Alternative.