

Schweinefilet mit Gorgonzola und Spinat

La Mise en Place:

2 in Öl eingelegte Dörrtomaten, ½ Bund Basilikum, 40 g Gorgonzola Dolcetto, 300 g Schweinefilet, 3 Zweiglein Rosmarin, Olivenöl, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 400 g Spinat, Butter, ½ dl Halbrahm, Pfeffermühle, Muskat

Die Vorbereitung:

Dörrtomaten abtropfen und in Würfel schneiden. Basilikum fein hacken und beides mit Gorgonzola Dolcetto mischen. Schweinefilet der Länge nach ein- aber nicht durchschneiden. Aufklappen und mit der Gorgonzolamasse füllen. Rosmarin dazu legen und binden. Das Fleisch mit Olivenöl einpinseln. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Die Zubereitung am Herd:

Spinat putzen und in einem Topf tropfnass bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Sorgfältig ausdrücken.

Im gleichen Topf Butter schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Spinat und Halbrahm beifügen und mitdünsten. Mit Pfeffer und Muskat bestreuen und warm stellen.

Das Grillen:

Das Schweinefilet während 12 Minuten bei guten 200° auf dem Grill schön braten.

Die Vollendung:

Den Spinat anrichten und das Fleisch daraufsetzen.

