

Schweinefilet im Kartoffelmantel

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schweinemedallions à ca. 125 g
- 2 EL + 2 EL Olivenöl
- 1 EL „rische's Bratenduft“
- 400 g Kartoffeln
- 30 g geriebenen Gouda
- 50 g Magerquark
- 1 Eigelb
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, ca. 20 Minuten im Salzwasser garen, abgießen und kurz auskühlen lassen
- Schweinemedallions mit 2 EL Olivenöl bepinseln und mit „rische's Bratenduft“ bestreuen.
- Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Filets darin von beiden Seiten anbraten.
- Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Die ausgekühlten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen, mit Gouda, Quark und Eigelb verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Die angebratenen Filetstücke mit der Kartoffelmasse umhüllen, auf das vorbereitete Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten überbacken.