

## Schweinefilet mit Trüffelpüree

<b>Thema:</b>	Ein einfaches und schnelles Gericht mit der gewissen Raffinesse
<b>Saison:</b>	Immer dann, wenn man Lust auf ein Schweinefilet hat
<b>Besonderheit:</b>	Trüffelöl (wer es nicht mag, lässt es einfach weg)
<b>Zu Beachten:</b>	Trüffelöl sparsam verwenden (sehr geschmacksintensiv)

### Zutaten / Einkaufsliste

(für 4 Portionen)

1 kg	Schweinefilet (im Ganzen)
200 g	Seranoschinken
1 Dose	geschälte Tomaten
1	chinesischer Knoblauch
3	Zwiebel
4 EL	Tomatenmark
100 ml	Rama Cremefine (7%)
1 kg	Kartoffel
2 EL	Butter
ca. 200 ml	Milch
n.B.	Olivenöl
n.B.	Rosmarin und Thymian
n.B.	Paprikapulver (edelsüß)
n.B.	Salz, Pfeffer
n.B.	Trüffelöl
n.B.	Muskatnuss



### Zubereitung

Schweinefilet in Medallions schneiden, sowie salzen und pfeffern und mit dem Seranoschinken umwickeln.

Für die Tomaten-Sahne Sauce die Zwiebel, sowie den Knoblauch klein würfeln und in Olivenöl anbraten. Das Tomatenmark kurz mitrösten und die geschälten Tomaten hinzugeben. Mit Rosmarin, Thymian, Paprikapulver, sowie Salz und Pfeffer pikant würzen. Die Rama Cremefine einrühren und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, würfeln und weichkochen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken mit Salz, Muskatnuss, Butter und Milch verrühren und nach Belieben das Trüffelöl hinzufügen.

Zum Schluss die Schweinemedallions in etwas Olivenöl von beiden Seiten gut anbraten und gemeinsam mit dem Trüffelpüree und der Tomaten-Sahne Sauce servieren.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*