

Schweinsfilet mit Käsekruste

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 grosses Schweinsfilet, ca. 450 g schwer
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4-6 Zweige Thymian, je nach Grösse (1)
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 2 Scheiben Toastbrot
- ½ Bund Petersilie
- 2 Zweige Thymian (2)
- 2 Eigelb
- 60 g frisch geriebener Käse (z.B. Gruyère, Parmesan)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 80°C vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Das Schweinsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Thymianblättchen (1) von den Zweigen zupfen und über das Fleisch geben. Das Filet in der heissen Bratbutter rundum während insgesamt 5 Minuten anbraten. Sofort in die vorgewärmte Platte geben und im 80°C heissen Ofen 1 Stunde gar ziehen lassen.
3. Inzwischen das Toastbrot entrinden und die weisse Brotkrume fein hacken. Petersilie ebenfalls hacken. Thymianblättchen (2) von den Zweigen zupfen. In einer Schüssel die Eigelb verrühren und alle vorbereiteten Zutaten sowie den Käse unterrühren.
4. Nach 1 Stunde der Nachgarzeit die Käsemischung auf der Oberseite des Schweinsfilets verstreichen. Die Ofentemperatur auf 230°C Oberhitze erhöhen und das Schweinsfilet noch weitere 7-10 Minuten backen. Zum Servieren in Scheiben aufschneiden.

Tipps & Tricks

Was man vorbereiten kann:

- Etwa 1 ¼ Stunde vor dem Essen das Fleisch anbraten und in den Ofen geben.
- Die Käsemischung zubereiten.

Wenn man für weniger/mehr Gäste kocht:

2 Personen: Zutaten halbieren. Je nach Dicke des Filets evtl. nur 4 Minuten anbraten. Nachgar- und Überbackzeit bleiben gleich.

6 Personen: 2 mittlere Schweinsfilets von je 300-350 g verwenden. 1 Esslöffel Bratbutter reicht zum Anbraten. Restliche Zutaten anderthalbfach berechnen. Nachgar- und Überbackzeit bleiben gleich.

8 Personen: Rezeptzutaten verdoppeln. 1 Esslöffel Bratbutter reicht zum Anbraten. Nachgar- und Überbackzeit bleiben gleich.

Schweinsfilet:

Dieses beste Stück aus dem Rücken des Schweins wird von Fett und Sehnen befreit zum Kauf angeboten und ist in der Regel gut 30 Prozent billiger als Kalbs- oder gar Rindsfilet. Ein erstklassiges Schweinsfilet wiegt zwischen 400 und 500 Gramm, ist 30 bis 35 cm lang, kann aber gelegentlich auch leichter und kürzer sein. Seine Farbe sollte rosa, die des Fettes schneeweiss sein. Das Filet wird im Ganzen gebraten oder in dicke Scheiben, sogenannte Medaillons, geschnitten. Neben Salz und Pfeffer sind vor allem Rosmarin und Thymian perfekt zum Würzen.

Nie direkt vom Kühlschrank in die Pfanne oder in den Ofen geben, sondern warten, bis das Filet Zimmertemperatur angenommen hat, kräftig anbraten und auf mittlerer Temperatur fertig garen.