

Pfirsichgratin mit Schweinefilet bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr Schweinefilet, 30 gr Butterschmalz, 2 Dosen Pfirsiche a 800g, 125 gr Gouda, 200 gr Creme fraiche, 1 mittelgroße Ei, 125 ml Pfirsichsaft (von den Dosen), 1 Esslöffel heller Soßenbinder, 1 Esslöffel Majoran.

Die Vorbereitungen:

Das Schweinefilet "sezieren" und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.

Pfirsiche abtropfen und den Saft auffangen.

Gouda grob reiben,

Backofen auf 200 Grad erhitzen.

Die Zubereitung:

Schweinefilet flachdrücken, von jeder Seite im heißen Butterschmalz ca. 1 Min. anbraten, salzen und pfeffern und in eine Auflauf- oder Pieform geben.

Pfirsiche auf die Filets legen, das Ei mit 3 Essl. Creme fraiche verquirlen, 2 Drittel des Käses unterrühren und über die Pfirsiche gießen.

125 ml Pfirsichsaft mit der restlichen Creme fraiche aufkochen, den Soßenbinder einrühren, aufkochen und mit Salz, Pfeffer, dem Majoran würzen. Darüber geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Auf der mittleren Schiene 15-20 Min. überbacken.

Viel Spass