

Rezept von Gudrun Bohnet

Schweinefilet auf Rhabarber

Zutaten für 4 Portionen

1 Handvoll frischer Salbei
2 geschälte Knoblauchzehen
5 Esslöffel Olivenöl
2 Schweinefilets
Salz und Pfeffer
2 Esslöffel Zucker
10 Scheiben Parmaschinken
3-4 Stangen Rhabarber

Die Hälfte des Salbeis zerstoßen. Den Knoblauch zufügen und zerdrücken. Fünf Esslöffel Olivenöl darunter mengen und die Mischung über die Filets verteilen.

Wenn möglich, eine Stunde marinieren lassen.

Den Rhabarber schälen in Stücke schneiden, mit zwei Esslöffel Zucker mischen und ziehen lassen. In einen entsprechenden Bräter geben.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Das Schweinefleisch leicht würzen und fünf Schinkenscheiben über jedes Filet legen. Das Fleisch auf den Rhabarber legen, so dass es darin eingebettet ist. Die restlichen Salbeiblätter darüber streuen und mit Olivenöl beträufeln. Ein Stück Pergamentpapier zusammenknüllen, befeuchten und das Fleisch damit so bedecken, dass das Papier auch noch über die Ränder des Bräters reicht. Im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen, dann das Papier entfernen und nochmals 15 Minuten backen. Fünf Minuten ruhen lassen. Das Fleisch mit dem Rhabarber, den Fleischsäften und Röstkartoffeln servieren.