

Toskanischer Filettopf

Zutaten für 10-12 Personen:

2,5 kg Schweinefilet
20 Scheiben Bacon
Butter
5 Dosen stückige Tomaten
1 Bund Basilikum
1 Bund Thymian
5 Stiele Rosmarin
1 Knolle Knoblauch
5-10 B. Sahne (je nach Saucenbedarf)
5-10 EL Tomatenmark
10 EL Tomatenketchup
Salz
Schwarzer Pfeffer
Paprika edelsüß
Cayennepfeffer oder Peperoncino

Zubereitung:

Filets abspülen und trocken tupfen. In dicke Scheiben schneiden und mit Bacon umwickeln. Die Medaillons werden in eine ausgebutterte Form gesetzt. Knoblauch schälen, Kräuter waschen, abzupfen und fein hacken. Sahne in einem Topf erhitzen, Tomaten, Knoblauch, Kräuter, Tomatenmark und Ketchup mit dem Schneebesen einrühren und kurz aufkochen. Die Sauce kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprika und Cayennepfeffer abschmecken und über die Filets gießen. Im vorgeheizten Ofen E-Herd 200°/Umluft 175° ca. 40 Min. backen.

Dazu schmeckt Baguette, Ciabatta oder Tagliatelle und ein frischer Salat oder z.B. Brokkoli.