



## Große Schweinerei - 4 Personen, 1 1/2 Stunden

### 1

Für die Salsa verde Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zitrone abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Sardellenfilets fein hacken. Die Kräuter mit Zitronenabrieb, Sardellen und Olivenöl vermischen. Die Knoblauchzehe schälen und im Ganzen dazugeben (damit nur ein Hauch von Knoblauch zu schmecken ist). Erst kurz vor dem Anrichten die Salsa mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken, so behält sie lange ihre grüne Farbe.

### 2

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Die Kartoffeln in der Schale kochen, etwas auskühlen lassen und längs halbieren.

Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen, die Paprikahälften auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, bis die Haut blasen wirft. Paprika etwas auskühlen lassen und die Haut abziehen, dann in Rauten schneiden.

### 3

Die Speckscheiben in dünne Streifen schneiden. Das Schweinefilet in grobe Würfel schneiden, salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, Rosmarin- und Thymianzweig zugeben und fast durchbraten.

## ZUTATEN

### ● Für die Salsa verde:

- 2 Bd. Schnittlauch
- 2 Bd. glatte Petersilie
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Sardellenfilets
- 150 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Spritzer milder Weinessig
- etwas Fleur de sel, Pfeffer aus der Mühle

### ● Für die Fleisch-Gemüse-Pfanne:

- 12 kleine Kartoffeln, fest kochend
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 80 g Tiroler Speck, in Scheiben geschnitten
- 600 g Schweinefilet
- etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Olivenöl zum Braten
- 1 Zweige Rosmarin
- 1 Zweige Thymian
- 2 EL Oliven, entkernt
- 120 ml Kalbsfond

4

In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die vorbereiteten Kartoffeln goldgelb anbraten. Den Speck zugeben und mitbraten. Die Paprikaraute, Oliven und Schweinefiletwürfel dazugeben. Mit Kalbsfond ablöschen, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf warmen Tellern anrichten. Die Salsa verde mit Fleur de sel, Pfeffer und Essig abschmecken und damit das "Schweinefleisch-Gemüse" beträufeln.

REZEPT - GIOUVETSI