

Schweinefilet-Toast mit Curry-Birne und Camembert



Ein echter Schlemmertost

Knusprige Toastscheiben mit zartem Filet belegt und mit saftigen Birnen und Camembert überbacken sind eine Delikatesse.

Es ist halt eine garantierte Köstlichkeit, eine gelingsichere Geschichte wie der berühmte Toast Hawaii. Allerdings kommen in unserer Kombi ausschließlich heimische Zutaten zum Einsatz. Bei der Birnensorte haben wir uns für das Stuttgarter Geishirtle entschieden. Diese feine alte Birnensorte gibt es derzeit auf den Märkten. Und weil die Geishirtlesaison schnell zu Ende geht, ist unser Tipp des Tages: schnell zugreifen, bevor die begehrte Birnensorte Geishirtle wieder vergriffen ist.

Dazu hier die heutige Rezeptur für „Schweinefilet-Toast mit Birne und Camembert“:

Zutaten

- 8 Toastscheiben (oder Weißbrot)
- 600 g Schweinefilet
- 200 g Kleine Birnen (z.B. Sorte Gaishirtle oder Gute Luise)
- 100 g Schmand oder Sauerrahm
- 30 g Nussmus (z.B. Haselnussmus oder Erdnussmus)
- 1 EL Feigen- oder Honigsenf
- 200 g Camembert
- 1 EL heimischer Honig
- 1 EL Curry
- Petersilie zum Servieren
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Braten

Zubereitung

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden.

Die Birnen in 0,5 Liter kochendem Wasser, 1 EL Honig und 1 EL Curry ca. 4-5 Minuten kochen.

Birnen im Sud abkühlen lassen, dann herausnehmen und in Scheiben schneiden.

Das Schweinefilet in fingerdicke Scheiben schneiden, etwas platt drücken und beidseitig salzen. In einer heißen Pfanne mit Öl auf jeder Seiten 2-3 Minuten goldbraun braten.

Die Toastscheiben im vorgeheizten Ofen (200°C) 3 Minuten vorbacken.

Anschließend die Toastscheiben mit den Filets belegen und pfeffern.

Schmand mit Nussmus, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.

Jeweils einen guten Esslöffel Schmand auf das Fleisch verteilen.

Mit Birnenscheiben belegen und zuletzt Camembert-Scheiben darauf verteilen.

Im Ofen 4 Minuten überbacken.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.