

Schweinefilet-Toast mit Curry-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.