

Schweinefilet mit Südtiroler Speck

Südtirol hat viele Spezialitäten zu bieten. Südtiroler Speck, Stilsfer Käse, Südtiroler Apfel und Südtirol DOC-Wein sind Produkte mit geschützter Herkunftsbezeichnung, die beispielhaft für Qualität aus Europa stehen. In diesem Rezept ist das Quartett zu einem besonderen Gaumenschmaus vereint.

Authentischer Geschmack mit garantierter Herkunft – dafür stehen Südtiroler Speck g.g.A., Stilsfer g.U. Käse, Südtiroler Apfel g.g.A. und Südtirol DOC-Wein. Die sorgfältige Auswahl des Schweinefleischs sowie klare Leitlinien und Kontrollen bei der Produktion machen den Südtiroler Speck unverwechselbar. Der Leitsatz der Hersteller „Wenig Salz, wenig Rauch und viel frische Luft“ ist Teil der gelebten Handwerkstradition, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Typisch für den Südtiroler Speck sind sein würziger und leicht rauchiger Geschmack. Nur der beste Speck bekommt das Brandsiegel.

Der Stilsfer g.U. Käse ist von der EU als einziger Käse Südtirols mit geschützter Ursprungsbezeichnung anerkannt. Es handelt sich um einen für

die Region typischen Käse, der mindestens 60 Tage gereift ist. Die DOC-Herkunftsbezeichnung für Südtiroler Weine existiert seit 1971, mehr als 98 Prozent der gesamten Rebfläche Südtirols sind DOC-klassifiziert. Das einzigartige Klima Südtirols, gepaart mit einem kontrollierten, ökologischen Anbau, verleiht dem Südtiroler Apfel g.g.A. seine typische saftige und knackige Qualität.

Zutaten für vier Personen

- 600 g Schweinefilet
- 100 g Stilsfer g.U. Käse
- 100 g Südtiroler Speck g.g.A., in dünne Scheiben geschnitten
- 500 g Kartoffeln, geschält
- 2 Stück Südtiroler Apfel g.g.A (aromatisch und mit wenig Säure), geschält und entkernt

- 4 Frühlingszwiebeln
- Thymian, Lorbeerblatt
- 70 ml Sahne
- 50 ml Milch
- Samenöl
- Olivenöl
- Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Käsesauce: In einem kleinen Topf Sahne, Milch und Lorbeerblatt aufkochen lassen, Stilsfer g. U. Käse dazugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Achtung: Die Sauce darf nicht kochen!

Für die Kartoffelrösti die Kartoffeln in dünne Streifen schneiden, in eine Schüssel geben und mit etwas Salz würzen. Masse mit den Händen portionsweise formen und mit etwas Samenöl in einer Pfanne goldbraun braten, dann wenden und auf der anderen Seite ebenso braten. Auf Küchenpapier legen, um das überschüssige Fett aufzufangen.

Die Südtiroler Äpfel g.g.A. in einer Pfanne mit Butter anbraten und mit etwas Thymian würzen. Die Frühlingszwiebeln längs halbieren, würzen und in Olivenöl andünsten.

Das Schweinefilet salzen und mit den Speckscheiben umwickeln. Zunächst in einer Pfanne anbraten, dann im Ofen bei 180 °C sechs bis acht Minuten garen. Danach die Filets mit Aluminiumfolie abdecken und circa zehn Minuten ruhen lassen.

Die Käsesauce, die Rösti, die Äpfel und das in Medaillons geschnittene Schweinefilet auf einem Teller anrichten und servieren. Dazu passt ein Südtiroler DOC-Blauburgunder, ein eleganter Wein, seidig und würzig, mit Aromen von Waldbeeren. Zubereitungszeit: circa 25 Minuten.



Das mit Südtiroler Speck umwickelte Schweinefilet schmeckt herzhaft-saftig und wird mit einer cremigen Sauce aus Stilsfer Käse sowie gebratenen Äpfeln und Kartoffelrösti serviert.

Meraner & Hauser

www.qualitaeteuropa.eu