



Hauptgericht: Schweinefilet mit Ananas und Trockenpflaumen



Das brauchen Sie für 4 Personen

4	Schweinefilets a 350 g
4	Lauchzwiebeln
300 g	getrocknete Pflaumen
½	Ananas
1	Apfel
1/8	Gemüsebrühe
1	Schuss Weißwein
1	Prise Salz
1	EL Butter
1 TL	Arrosto

Rezept

- Die Ananas in dünne Scheiben schneiden. Den Apfel entkernen und in ca. 3 cm dicke Spalten schneiden.
- Die Frühlingszwiebeln und Pflaumen in mundgerechte Stücke schneiden.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und in heißem Öl scharf anbraten, anschließend im Backofen 10 Minuten bei 160 Grad garen.
- Die Ananas in Butter goldbraun anbraten und aus der Pfanne nehmen.
- Die Pflaumen, Apfelspalten, Frühlingszwiebeln in heißem Öl anbraten und mit 1/8 l. Gemüsebrühe und einem Schuss Weißwein ablöschen.
- 1 TL Arrosto in die Obst Gemüse Mischung geben. Das Gemüse mit dem Obst bei schwacher Hitze köcheln lassen bis alles bissfest ist.
- Die Ananasscheiben hübsch auf einen Teller platzieren. Anschließend das Schweinefilet auf die Ananasscheiben legen und mit dem Obst- und Gemüsegemisch gemeinsam servieren.

Unsere Weinempfehlung zu Arrosto

- Elegante, feinfruchtige Rotweine, ohne Barriqueausbau gehen mit fruchtigen Speisen und Gewürzen ein wunderbares Spiel ein.