

Feinschmeckerpfanne

- 1 Schweinefilet
- 1 Knoblauchzehe
- Meersalz
- Pfeffer
- 80g Butter
- 3/8 Liter Dornfelder trocken
- 6 Artischockenherzen
- 3 Salbeiblättchen
- 200 g geriebener Käse
- 200 g Frischrahmkäse
- 2 Eigelb
- 2 Eßlöffel Sahne
- Saft von einer 1/2 Zitrone
- frisch geriebener Muskatnuß

Filet ggf. häuten, Fett entfernen. Mit angeschnittener Knoblauchzehe einreiben, salzen und pfeffern, mit Eßlöffeln weicher Butter bestreichen. Das Filet in 4 dicke Scheiben schneiden, in der restlichen Butter beidseitig kurz anbraten. Einen Schuß Partenheimer Dornfelder darüber gießen. Filetscheiben darin wenden. Artischockenherzen halbieren. Fleisch aus der Pfanne nehmen, Artischockenherzen einlegen, kurz andünsten, herausnehmen. Restlichen Dornfelder Rotwein und Salbei zufügen. Bei guter Hitze ca. 1/3 der Flüssigkeit einkochen lassen. Schweinefiletscheiben und Artischocken in eine gefettete, feuerfeste Form legen. Rest des eingekochten Rheinhessen Rotweins darüber gießen. Geriebenen Käse, Frischrahmkäse, Eigelb, Sahne, Zitronensaft verrühren, mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat abschmecken und über die Filetscheiben geben. Im vorgeheizten Backofen (Elektroherd 220°C, Gasherd 3-4) 35-40 Minuten überbacken, bis die Oberfläche bräunt. Dazu Kopfsalat und Weißbrot servieren.

Weingut Wilfried und
Friedhelm Freitag
Pfarrgasse 4
55288 Partenheim
Telefon: +49 (0) 6732 / 2287
Fax: +49 (0) 6732 / 5662
E-Mail: pfarrhof@onlinehome.de