

Filet-Pfännli

2 Schweinsfilets (je ca. 400 g)

Marinade

1 Esslöffel **Senf**
1 Teelöffel **Rosmarinnadeln**, gehackt
1 Teelöffel **Thymianblättchen**, gehackt
Pfeffer aus der Mühle
1 Messerspitze **scharfer Curry**, z. B. Madras

alles gut verrühren, Filets damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. marinieren

$\frac{3}{4}$ Teelöffel **Salz**

würzen

Bratbutter zum Anbraten

in einer grossen Bratpfanne heiss werden lassen. Filets nacheinander ca. 3 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat, herausnehmen. Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen

8 Tranchen **Rohschinken**

aufrollen, halbieren, kurz anbraten, herausnehmen, beiseite legen, Hitze reduzieren, evtl. wenig Bratbutter begeben

je 1 **gelbe und rote Peperoni**,
in ca. 2 cm breiten Streifen

andämpfen

100 g **Eierschwämme**

mitdämpfen

$\frac{1}{2}$ **Zitrone**, nur Saft

3 Esslöffel **Fleischbouillon**

1 Esslöffel **Sherry**

alles dazugiessen, aufkochen, Filets wieder begeben, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. schmoren

1 Dose **Maiskörner** (ca. 340 g),
abgetropft

begeben, zugedeckt nur noch heiss werden lassen. Filets herausnehmen, vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 5 Min. stehen lassen

nach Bedarf **Salz und Pfeffer**

Gemüse würzen, Rohschinkenröllchen kurz vor dem Servieren begeben, Filets auf dem Gemüse anrichten

Dazu passen: Reis oder Bratkartoffeln.

