



Tournedos aus Schweinefilet mit Milch, Prosciutto crudo Pioradoro und Pistazien

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 800g Schweinefilet
- 320g Prosciutto crudo Pioradoro
- 400ml Milch
- 60g Pistazien ohne Schale
- 4 gestrichener Kaffeelöffel Maisstärke
- 80g Butter
- n.b. natives Olivenöl Extra
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer

Zubereitung

1. Das Schweinefilet in 8 dicke Scheiben schneiden, mit der Hand platt drücken, jede Scheibe mit 2 Pioradoro Rohschinkenscheiben umwickeln und mit einem Bindfaden oder einem Bastfaden zusammenbinden.
2. Den übrigen Rohschinken Pioradoro grob zerkleinern. Die Pistazien hacken.
3. Die Maisstärke in einer kleinen Schüssel mit einigen Esslöffeln Milch anrühren und die übrige Milch in einem kleinen Topf erwärmen, ohne sie zum Kochen zu bringen.
4. Die Butter mit 4 Esslöffeln Oliven Öl in einer grossen antihaftbeschichteten Pfanne erwärmen; den Rohschinken Pioradoro hinzugeben und das Fleisch auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten, bis beide Seiten schön goldbraun sind.
5. Mit einem Schneebesen die Maisstärke mit der warmen Milch vermischen und über das Fleisch giessen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf jeder Seite noch ein paar Minuten weiter anbraten.
7. Das Fleisch mit den Pistazien bestreuen, vom Herd nehmen und mit der Sauce servieren.