

## \* BBB Schweinefilet auf Sahne-Zucchini

**Zutaten:** 1/4 l Sahne, 150 g Creme fraiche, 4 Zucchini, 50 g Parmesan, 1 Bd. Basilikum, Salz, weißer Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, 1 Eßl. helles Saucenbindemittel, 4 Schweinefilets (ca. 600 g), 20 g Butterschmalz

**Zubereitung:** Sahne und 100 g Creme fraiche 8 Min. cremig kochen, mit Salz, Knoblauchzehe (zerdrückt) und Pfeffer würzen, mit Saucenbindemittel aufkochen.

Die Schweinefilets in Scheiben schneiden und anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zucchini waschen, in Scheiben schneiden, in einer Pfanne kurz anbraten, Salz und Pfeffer zufügen.

Eingekochte Sahne und feingeschnitten Basilikum untermischen, in eine feuerfeste Form geben und mit den Filets belegen, Parmesan darüberstreuen. Die restl. Creme fraiche auf dem Parmesan verteilen. Bei 200 Grad 10 Min. übergrillen.

*Umluft*

#

*Um die Haut von Knoblauchzehen leichter zu entfernen, legen Sie die Zehe kurz in warmes Wasser. Die Haut läßt sich dann leicht entfernen. Frisches Knoblauchsatz läßt sich leicht herstellen: Schneiden oder quetschen Sie eine Zehe auf ein mit Salz bestreutes Brettchen. Das Salz nimmt den Saft auf, vermindert den scharfen Knoblauchgeruch und verhindert außerdem, daß der Knoblauch am Messer haften bleibt.*

*Dazu Salzkartoffeln ...*