

Schweinsfilet mit Kürbis und Apfelscheiben in pikanter Curry Rahmsauce

Zutaten:

- 1 Fischerl
- ½ Hokkaido
- 1 Apfel
- 250 ml Schlagobers
- 1 EL Stärke
(Kartoffelstärke
oder Maisstärke)
- Salz, Pfeffer, Curry
- 1-2 EL
Tomatenmark

Zubereitung:

Schlagobers mit Stärke glatt rühren, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Curry gut verrühren. Das Fischerl in zwei Zentimeter breite Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kürbis und den Apfel in Scheiben bzw. Spalten schneiden. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, Filetscheiben, Apfel- und Kürbisscheiben abwechselnd in die Form schichten, mit der Curry-Rahmsauce übergießen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C ca. 30 Minuten goldgelb überbacken.

