

Crostini mit Senfmayonnaise, Schweinefilet und Scamorza



Zutaten für vier Stück:

4 Scheiben Parisienne, schräg geschnitten
4 schräg geschnittene Scheiben vom Schweinefilet, ca. 6 mm
4-8 TL Senfmayonnaise
4 Scheiben Scamorza
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Bestäuben
1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
2 Kirschtomaten

1. Schweinefilet sauber parieren. Aus der Mitte schräg etwa 6 mm dicke Scheiben schneiden. Leicht plattieren, sodass die Scheiben in etwa der Größe der Brotscheiben entsprechen.

2. Brotscheiben im Toaster leicht anrösten. Knoblauchzehe halbieren, die Brotscheiben damit aromatisieren. Je 1-2 TL Senfmayonnaise aufstreichen.

3. Filetscheiben salzen, pfeffern und mit etwas Mehl bestäuben. In einer beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl bei höherer Hitze nur kurz braten.

4. Filetscheiben und Scamorza auflegen. Mit je einer Kirschtomatenhälfte dekorieren. Die Brote unter dem heißen Backofengrill kurz überbacken, bis der Käse zu zerlaufen beginnt. Sofort servieren.

Hinweise:

Der Senfanteil in der Mayonnaise ist Geschmackssache. Wir nehmen auf 7-10 TL (Salat-) Mayonnaise einen geh. TL mittelscharfer Senf.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Röstbrote, kleine Gerichte, Vorspeisen, Fleisch, Schwein, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.11.2024