

# Gestürzte Karfiol-Filet-Pie

## Zutaten

ca. 4-5 Personen

1 Stück Schweinefilet  
1 Rolle Blätterteig  
800g Karfiol  
2 Zwiebel  
50g Speckscheiben  
180g Cocktailtomaten  
1 Tl. körniger Senf  
1 Tl. Honig  
1 Schuss Rotwein  
Schweinschmalz  
Salz und Pfeffer  
Petersilie zum garnieren



## Zubereitung:

1. Backrohr auf 220 C° Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Karfiol in kleinere Rosen zerteilen und in kochendem Salzwasser ca.5 Minuten blanchieren, abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.
3. Das zugeputzte Filet in 3cm dicke Scheiben schneiden und kräftig mit Pfeffer und Salz würzen, Zwiebel schälen und in 8 Spalten schneiden. In einer ofenfesten Pfanne (28 cm Durchmesser, Rand etwas höher) Schweineschmalz erhitzen und die Filetstücke auf beiden Seiten kurz aber scharf anbraten, aus der Pfanne entnehmen und im Bratenrückstand Speckscheiben knusprig anbraten, ebenfalls herausnehmen. Zwiebel nun in der Pfanne kräftig rösten, wenn der Zwiebel eine schöne Farbe hat Karfiol dazugeben und weiter rösten lassen, zum Schluss Tomaten, Senf und Honig begeben mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen, Flüssigkeit verdampfen lassen, dann Filet und Speck dazugeben und alles gründlich vermengen.
4. Blätterteig halbieren und an den Ecken eine Rundung schneiden, nun über das Fleisch und Gemüse legen und mit einem Kochlöffel innerhalb der Pfanne (eventuell Pfannenrand noch einfetten) rundherum einschlagen.
5. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 min goldbraun backen.
6. Rand mit einem Messer entlangschneiden so das sich die Pie leicht stürzen lässt. Bevor Sie die Pie auf ein großes Teller stürzen, eventuell Flüssigkeit vorsichtig abgießen. Teller umgedreht auf die Pfanne legen, vorsichtig daraufstürzen noch mit etwas Petersilie garnieren und servieren.