Kaltes Schweinsfilet mit pikantem Peperoni-Dip

Der Peperoni-Dip ist den Würzsaucen, die es im Mittelmeeraum in vielen Variationen gibt nachempfunden. Nebst scharfem Chili ist er auch mit Knoblauch und wenig Essig gewürzt. Er passt nicht nur zu Gerilltem, sondern auch zu kalt aufgeschnittenem Braten.

Zutaten (1 Portion)

160g	Schweinsfilet
	Salz, Pfeffer, Dijon-Senf
	Bratbutter
50g	rote, spitze Peperoni
1	Chili-Schote
2	kleine Knoblauchzehen
20g	Zwiebel
2El	Olivenöl
3El	Passata di Pomodoro
1Tl	Oregano
1El	Condimento Balsamico
	(oder weisser Balsamico)
1	Prise Zucker
	Salz

Der Peperoni-Dip reicht für 3-4 Portionen

Zubereitung

Ofen auf 150° vorheizen.

Schweinsfilet ringsum salzen, pfeffern und mit wenig Senf einreiben. 1 Stunde ziehen lassen. Filet in Bratbutter ringsum kurz und scharf anbraten. Filet auf einen Teller legen,

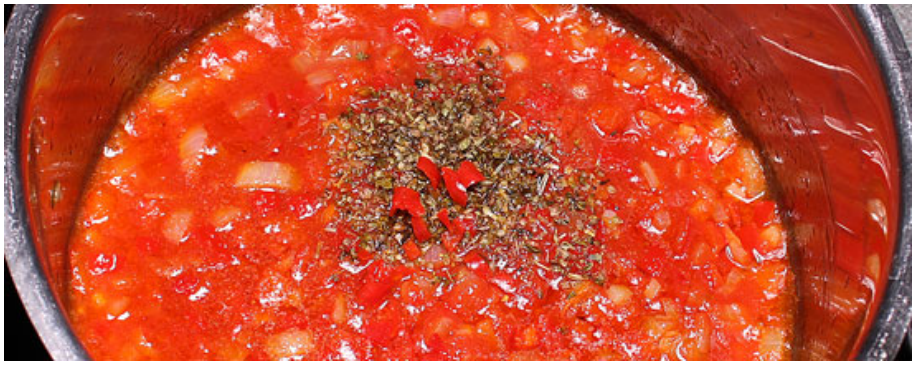
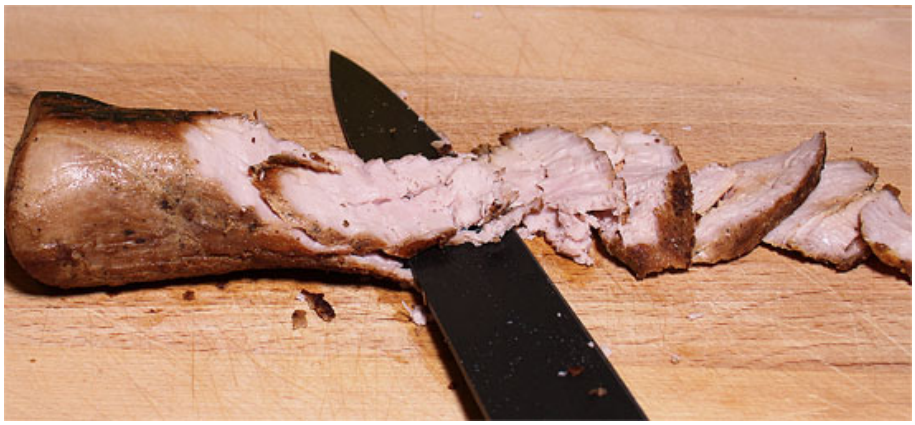
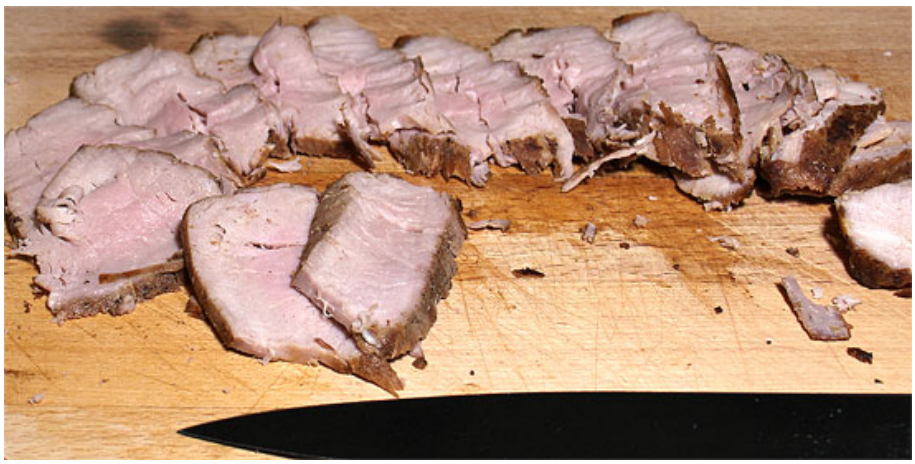
mit dem Bratensaft übergiessen und für 10 Minuten zum Nachgaren in den Ofen schieben.

Peperoni zu kleinen Würfelchen schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Zusammen in Olivenöl 5 Minuten sanft dünsten.

Chilischote längs halbieren und die sehr scharfen Kerne herausschaben. Schote klein würfeln.
Man kann auch nur die halbe Chilischote zugeben und den Dip beim Mixen mit dem Rest der Schote abschmecken.

Passata, Condimento, Oregano, Chilischote und ein Schluck Wasser zugeben, 5 Minuten köcheln lassen und mit Zucker und Salz abschmecken.

In ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Vor dem Servieren 1 Stunde ruhen lassen. Die Sauce hält im Kühlschrank einige Tage.



Zucker
Sucre
Sugar
Suker
Mehl
Farine
Flour
Bloem
400g
300g
200g
250g
200g
150g
100g