Gefülltes Schweinefilet im Speckmantel

Mozzarella - Tomate

Zutaten
1 Schweinefilet
10 – 12 Scheiben geräucherten Speck
1 Kugel Mozzarella, 100g
2 – 3EL getrocknete Tomaten in Öl
Salz. Pfeffer etwas Thymian, etwas Rosmarin
2 EL Rapsöl
Für die Soße
200ml Sahne
250ml Kräuterfrischkäse
150ml Gemüsebrühe, Instand
1 EL Tomatenmark
2 EL Mehl
Ca 30g Butter
½ **Zwiebel,** fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Salz, Pfeffer, Chili, eine Prise Zucker
1 TL Kräuter der Provence, getrocknet

So funktioniert es!
Das Filet, abspülen und trocken tupfen
Silberhaut und Sehnen, wenn noch vorhanden, entfernen.
In das Filet eine Tasche schneiden und innen mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Tasche mit Mozzarella und Tomaten füllen,
Den Speck, nebeneinander wie ein Teppich auslegen.
Das gefüllte Filet auf den Speck legen und einrollen, so, dass die Tasche verschlossen ist und die Enden vom Speck gegenüber der Taschenöffnung, unter dem Filet liegen.
Das eingewickelte Filet, auf etwas Öl, in die Ofenhexe legen.

Die Soße
Butter in einem Topf schmelzen. Die Zwiebel und Knoblauch kurz darin anschwitzen.
Das Mehl, dazu geben und etwas anrösten, bis es etwas Farbe bekommt. Leicht hellbraun.
Das Tomatenmark, dazu geben und mit anbraten.
Mit etwas Brühe ablöschen und noch mal etwas bräunen lassen.
Ein zweites Mal, mit dem Rest der Brühe ablöschen, Sahne dazu geben und den Frischkäse unterrühren.
Mit den Kräutern, Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen und mit einer Prise Zucker abschmecken.

Backofen vorheizen!
Den Backofen auf 240C Umluft vorheizen.
Das Filet, im unteren Drittel einschieben und für 10 Minuten backen.
Der Speck bekommt in dieser Zeit leichte Röststellen
Die Umluft, ausstellen und die Temperatur auf 160 O/U senken.
Für weitere 20 – 22 Minuten garen, so erhält man ein leicht rosa gebackenes zartes Filet
Kerntemperatur 62C

Mein Tipp
Das Fett vom Filet aus der Ofenhexe, zur Soße geben. Achtung, ist durch den Speck sehr würzig.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481