Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Filet im Speckmantel

Hauptspeise Fleischgerichte Frühling Geburtstag Low Carb

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Das Fleisch salzen. Das Butterschmalz erhitzen, das Fleisch darin rundherum anbraten und aus dem Bräter nehmen. Je 4 Scheiben Speck überlappend auf je 1 Stück Klarsichtfolie legen und mit Senf bestreichen.
Den klein gehackten Rosmarin darauf streuen und je Filet darauflegen. Die Filets mit Hilfe der Klarsichtfolie in den Speck einrollen. Die Rollen mit Küchengarn zusammenbinden und mit Pfeffer würzen. Die Rollen im Bräter rundherum anbraten.

Die geputzten und geviertelten Karotten und Pastinaken kurz mit rösten. Die Suppe zugießen und aufkochen lassen. Das Schweinefilet im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 200 °C ca. 15 Minuten garen.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen. Die Butter in kleinen Stücken in die Sauce rühren, salzen und pfeffern. Nicht mehr kochen. Das Küchengarn entfernen. Das Filet in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse servieren.

Zutaten

- 2 Schweinefilets à. 250 g
- Salz
- 2 EL Rosmarin, gehackt
- 8 Scheiben Frühstücksspeck je à 20 g
- 1 EL scharfer Senf
- Pfeffer
- 200 g Karotten
- 200 g Pastinaken
- 250 ml Suppe
- 40 g kalte Butter