

Schweinefilet



Zutaten für 4 Portionen

- 800 g Schweinefilet (*bei uns erhältlich*)
- 12 Scheiben Speck, durchwachsen (*bei uns erhältlich*)
- 1 Zehe Knoblauch
- etwas Salz und Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 4 Blätter Salbei
- 6 Zweige Rosmarin
- 250 g Champignons
- 40 ml Cognac
- 1 kleine Zwiebel
- 200 ml Sahne
- 4 Zweige Thymian
- 2 EL Butterschmalz

Zubereitung

Das Schweinefilet von Sehnen und Fett befreien und in 12 Medaillons zerteilen. Den Knoblauch fein hacken, mit gemahlenem Pfeffer vermengen und die Medaillons damit einreiben. Mit Olivenöl bestreichen. Die Rosmarinzwige halbieren und jeweils am unteren Ende von den Nadeln befreien. Um jedes Medaillon eine Speckscheibe wickeln und mit den Rosmarinzwiegen feststecken. Thymianblättchen abzupfen und mit den Rosmarinnadeln und den Salbeiblättchen über die Medaillons geben. Zugedeckt im Kühlschrank 2 Stunden ziehen lassen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schweinemedailons von allen Seiten knusprig anbraten, herausnehmen und in Alufolie gewickelt im Backofen (vorgeheizt, 60 Grad) warmstellen. Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Pilze putzen und in dicke Scheiben schneiden. In der Pfanne mit dem Bratensatz alles andünsten, gegebenenfalls noch etwas Fett hinzufügen. Mit Cognac ablöschen und die Sahne angießen, etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Medaillons anrichten.

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit!

