



RS Gefülltes Schweinefilet im Speckmantel

mit Babykartoffeln und Schalottensauce



ca. 1,5h



4 Portionen

Ein Gericht, das jeden Sonntag zum Highlight werden lässt. Das zarte Schweinefilet wird gefüllt mit einer aromatischen Mischung aus Apfel, Cranberrys und frischen Kräutern und umwickelt von knusprigem Bacon. Serviert mit goldbraun gerösteten Babykartoffeln und einer feinen Schalottensauce ist es ein wahrer Gaumenschmaus.

Was du von uns bekommst

- 3 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüner Apfel
- 20g Rosmarin & Thymian
- 50g Bio-Semmelbrösel ¹
- 50g getrocknete Cranberrys
- 2 Pck. Schweinefilet
- 1 Pck. Baconscheiben
- 2 Pck. Babykartoffeln
- 1 Pck. Hühnerbrügewürz

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Butter ²
- 2TL Weizenmehl ¹
- 2TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher
- Frischhaltefolie

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer Zeit hat, kann die Füllung am Vortag zubereiten und nach dem Auskühlen im Kühlschrank aufbewahren. Ansonsten die Füllung in einer Schüssel auf Eis platzieren, damit sie schneller abkühlt.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.



1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 190°C (170°C Umluft) vorheizen. **1 Schalotte** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Apfel** schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Rosmarin- und Thymianblätter** von den Stängeln streifen und fein hacken.



2. Füllung zubereiten

Die **Schalotten** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze in ca. 2Min. glasig anbraten. Dann die **Apfelstücke**, den **Rosmarin** und den **Thymian** ca. 5Min. mitbraten, bis die **Äpfel** weich sind. Vom Herd nehmen und die **Semmelbrösel**, die **Cranberrys** und 1TL Senf unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Füllung** abkühlen lassen.



3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit einem scharfen Messer längs einschneiden, sodass es sich wie ein Buch aufklappen lässt. Das **Fleisch** aufklappen, mit Frischhaltefolie bedecken und z. B. mit dem Boden einer schweren Pfanne 2-3mm dünn flach klopfen. Die **Baconscheiben** leicht überlappend auf eine saubere Oberfläche legen und das **Fleisch** mittig darauf platzieren.



4. Fleisch füllen & anbraten

Die **abgekühlte Füllung** gleichmäßig auf dem **Fleisch** verstreichen, dabei ca. 1cm zum Rand freilassen. Das **Fleisch** mit dem **Bacon** längs aufrollen und in Abständen von ca. 5cm mit Küchengarn festbinden. Rundum mit Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von allen Seiten in 1-2Min. leicht gebräunt anbraten.



5. Fleisch & Beilage backen

Das **Fleisch** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die **Kartoffeln** dazulegen, mit 2EL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles im Backofen 30-40Min. rösten, bis die **Kerntemperatur des Fleisches** bei 65°C liegt, dabei das **Fleisch** und die **Kartoffeln** nach der Hälfte der Zeit wenden. Das **Fleisch** vor dem Servieren ca. 10Min. ruhen lassen.



6. Sauce zubereiten

Die **übrigen Schalotten** schälen, fein schneiden und in der Pfanne bei mittlerer Hitze mit 2EL Butter und 1 Prise Salz in 3-4Min. weich braten. 2TL Mehl, die **½ des Brühwürzes**, 350ml Wasser, 2TL Balsamico und 1TL Senf einrühren. Die **Sauce** in 6-8Min. etwas eindicken lassen, dann 2EL Butter einrühren. Das **Fleisch** aufschneiden und mit der **Sauce** und den **Kartoffeln** servieren.