



RS Gefülltes Schweinefilet im Speckmantel

mit Babykartoffeln und Schalottensauce



ca. 1,5h



2 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

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 grüner Apfel
- 10g Rosmarin & Thymian
- 50g Bio-Semmelbrösel¹
- 25g getrocknete Cranberrys
- 1 Pck. Schweinefilet
- 1 Pck. Baconscheiben
- 1 Pck. Babykartoffeln
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter²
- 1TL Weizenmehl¹
- 1TL Senf³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig⁴

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße 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. Die **½ des Apfels** schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Der **übrige Apfel** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Rosmarin- und Thymianblätter** von den Stängeln streifen und fein hacken.



2. Füllung zubereiten

Die **Schalotten** und den **Knoblauch** in einer mittleren Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze in ca. 2Min. glasig anbraten. Die **Apfelstücke**, den **Rosmarin** und den **Thymian** ca. 5Min. mitbraten, bis die **Äpfel** weich sind. Vom Herd nehmen und die **½ der Semmelbrösel**, die **Cranberrys** und **½TL Senf** unterrühren, 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 **½ der 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 mittelgroßen Pfanne mit 1EL 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 1EL 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 **übrige Schalotte** schälen, fein schneiden und in der Pfanne bei mittlerer Hitze mit 1EL Butter und 1 Prise Salz in 3-4Min. weich braten. 1TL Mehl, **½TL Brühgewürz**, 200ml Wasser, 1TL Balsamico und **½TL Senf** einrühren. Die **Sauce** in 6-8Min. etwas eindicken lassen, dann 1EL Butter einrühren. Das **Fleisch** aufschneiden und mit der **Sauce** und den **Kartoffeln** servieren.