Schweinsfilet im Bärlauchmantel

Kategorien: Fleischgerichte, Schmorgerichte, Schweinefleisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

400 g Schweinsfilet
4 Scheiben Beinschinken
250 g Faschiertes (vom Kalb)
50 g frischer Bärlauch (oder 3 Bund Petersilie, oder 3 Bund Basilikum)
1 TL Bärlauch-Pesto (oder Kräuter-Pesto)
1/4 L Schlagobers
1 EL Semmelbrösel
1 Prise Cayennepfeffer
Salz
Pfeffer
1 Schweinsnetz
Öl zum Braten

Zubereitung

Das Backrohr auf 180°C (Heißluft) vorheizen.
Das Schweinsfilet von Sehnen und Häuten befreien.
Mit Pfeffer würzen und in den Schinken einwickeln.
Das Faschierte, den gut gewaschenen, fein gehackten Bärlauch, das Bärlauch-Pesto, 5 EL Schlagobers, Semmelbrösel, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer gut vermengen.
Das Schweinsnetz unter fließendem, kaltem Wasser abspülen, ausdrücken, zu einem Rechteck auslegen und gegebenenfalls etwas in Form schneiden.
Die Bärlauch-Masse auf das Netz streichen.
Das Filet in die Mitte legen und einrollen.
Das Ganze abbinden und das überschüssige Netz abschneiden.
Filetrolle in einer Bratform in heißem Öl rundherum 2 - 4 Minuten goldbraun anbraten.
Danach zugedeckt im Ofen etwa 25 Minuten bei 180°C braten und dann kurz ruhen lassen.
Den Bratenrückstand mit dem restlichen Schlagobers aufgießen und etwas eindicken lassen.
Das Filet in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten.
Mit dem Bratensaft umgießen.

Tip: Als Beilage paßt frisches, saisonales Gemüse, welches in Kräuterbutter geschwenkt wird.
Den frischen Bärlauch kann man auch durch 3 Bund Petersilie, oder 3 Bund Basilikum ersetzen.
Als Alternative für das Bärlauch-Pesto eignet sich auch Kräuter-Pesto.
Als Getränk paßt perfekt ein Cabernet Sauvignon!