Schweinsfilet mit Marillen

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



Zutaten

1,2 kg Schweinsfilet
80 g getrocknete Marillen
100 ml Riesling (oder ein anderer Weißwein)
Olivenöl
1/2 Bund Salbei
4 fein gehackte Schalotten
35 g Semmelbrösel
18 Scheiben Prosciutto
Ein paar Zweige Rosmarin
300 ml italienischer Rotwein

Polenta als Beilage

Zubereitung

Den Ofen auf 190° erhitzen.
In einer Pfanne die getrockneten Marillen mit dem Weißwein aufkochen.
Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
Die Hälfte der Salbeiblätter fein schneiden.
Einen Schuss Olivenöl in einer weiteren Bratpfanne erhitzen.
Den geschnitten Salbei und die Schalotten 10 Minuten weich dünsten und abkühlen lassen.
Die Marillen abseihen, den Saft zurückbehalten!
Im Mixer zu einer feinen Paste mixen.
Schalotten und Brösel unterheben.
Den Saft einrühren.
Prosciuttoblätter so anlegen, dass sie nachher das Fielt umhüllen können.
Fleisch der Länge nach einschneiden.
Marillenmasse und Rosmarin in die Öffnung streichen, mit Prosciutto einwickeln und mit Küchengarn binden.
Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen.
Fleisch rundherum anbraten.
Mit dem Rotwein aufkochen und alles zugedeckt in den Backofen stellen.

Etwa 45 Minuten braten.
Nach 30 Minuten den Deckel der Pfanne entfernen.
Wenn es fertig ist: FLeisch aus der Sauce heben und 10 Minuten rasten lassen, bevor man es aufschneidet.
Mit Polenta, Sauce und Salbeiblättern servieren.