

Schweinefilet im Speckmantel

Zubereitung

Eine flache Platte (oder einen großen Teller) in den Backofen stellen und diesen mit 80° ca. eine halbe Stunde vorheizen. Temperatur wenn möglich mit Backofenthermometer kontrollieren.

Schweinefilet 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, damit das Fleisch auch im Kern Zimmertemperatur annimmt. Falls der Metzger es nicht schon vorher getan hat, das Fleisch parieren (d.h. von Sehnen, Häutchen, Fett etc. befreien). Hat man ein ganzes Schweinefilet, dann schlägt man die Spitze soweit um, dass in etwa ein gleichmäßig dickes Fleischstück entsteht. Filet salzen (nur wenig wegen des Speckmantels!) und pfeffern.

Baconscheiben überlappt auslegen in einer Breite, die der Länge des Filetstücks entspricht. Beide Enden des Filets je nach Dicke mit ein bis zwei (evtl. halbierten) Baconscheiben abdecken, das Filet auf die ausgelegten Scheiben legen und einrollen. Die Speckhülle entweder mit Küchengarn oder (von mir aus Handhabungsgründen bevorzugt) mit Rouladennadeln fixieren.

In einem großen Schmortopf Öl bzw. Butterschmalz erhitzen und das Filet in ca 6 Minuten von allen Seiten braun/kross anbraten. Auch die beiden Kopfseiten sollten dabei angebraten werden (Filet mit Hilfe von Küchenzange oder gefaltetem Küchenpapier senkrecht halten). Anschließend das Fleisch mit einem Bratenthermometer versehen für ca. 2 Stunden in den vorgeheizten Backofen auf die Platte/den Teller legen und auf die gewünschte Kerntemperatur bringen (ca. 60° für rosa Kern).

Den Bratensatz im Schmortopf entfetten und mit etwas Weißwein oder Brühe lösen, dann für späteren Gebrauch beiseite stellen.

Eine halbe Stunde vor Garende des Fleisches Zwiebeln schälen und würfeln, Knoblauchzehen schälen und in kleine Scheiben/Würfel schneiden sowie die Pilze säubern und je nach Größe in 2, 4 oder 6 Teile schneiden.

In einer großen Pfanne die Butter zerlassen, den Schinkenspeck/Bacon anbraten, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Die Champignons und das Tomatenmark hinzufügen, etwas pfeffern und salzen und so lange braten, bis kaum noch Flüssigkeit übrig geblieben ist. Währenddessen Sahne, Creme fraiche, Brühe und Wein im Schmortopf mit dem gelösten Bratensatz zusammen erhitzen.

Die gebratenen Champignons in den Schmortopf geben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, dabei nach Belieben klein gehackte Kräuter hinzufügen. Anschließend mit Worcestersoße, Salz und Pfeffer abschmecken. Wem das Champignon Gemüse zu flüssig ist, kann gegebenenfalls noch mit Mehl/Mondamin andicken.

