

Kochen mit Klaus

Filet im Speckmantel mit Pfefferrahm

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 600 g Schweinefilet, 10 Salbeiblätter, 1 Zwiebel, 2 Knobzehen, Salz,
- Pfeffer, 100 g Frühstücksbacon, 250 ml Cremefine, Öl, Bratensaft,
- 1 P. Fix f. 3 Pfeffersauce, 50 ml Weißwein, 100 ml Milch, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Filet waschen, trockentupfen u. parieren (von den Sehnen befreien). Zwiebel u. Knobi schälen u. klein würfeln.



2. Filet in heißem Öl rundherum ca. 5 Min. kräftig anbraten, herausnehmen, salzen u. pfeffern. Mit Salbeiblättern belegen u. mit dem Bacon umwickeln. In eine Auflaufform legen u. im vorgeh. Ofen bei 160°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. garen. 5-8 Min. mit dem Grill bei 275°C den Bacon knusprig backen.



3. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten. Fix in Cremefine verrühren u. zugießen. Bratensaft einrühren, aufkochen, mit Wein u. Milch verlängern. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



4. Filet herausnehmen in Scheiben schneiden (Fleischsaft in die Sauce rühren) u. mit Petersilie bestreut auf der Sauce mit den Beilagen auf Tellern anrichten.

Tipp des Chaoten:

Dazu Speckbohnen und Bandnudeln reichen.



Erstellt von Klaus am 26.12.2014