

Kochen mit Klaus

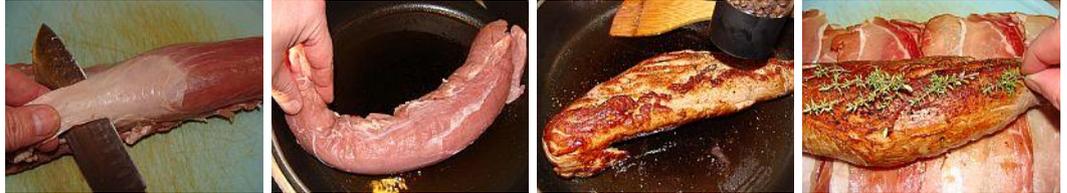
Filet im Speckmantel mit Rahmsauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g Schweinefilet, 4 Thymianzweige, 1 Zwiebel, 2 Knobzehen, Salz
- Pfeffer, 100 g Rohschinken, 250 ml Cremefine, Öl, Bratensaft,
- 1 P. Fix f. Rahmsauce, 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 Thymian belegen u. mit dem Schinken 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 Schinken knusprig backen.



3. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten. Cremefine zugießen, Fix, Bratensaft einrühren, aufkochen, mit Wein u. Milch verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Petersilie 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 karamellisierte Möhren u. Spätzle reichen.



Erstellt von Klaus am 04.10.2020