



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Schweinefilet im Speckmantel (Jägersmann Art)

ZUTATEN:

ca. 500 g Schweinefilet
400 g Bacon in Scheiben
Salz, Pfeffer und Thymian
2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
100 ml Weißwein (z. B. Riesling)
3 Lorbeerblätter
1 EL Wacholderbeeren
Griebenschmalz zum anbraten
500 g Champignons, frisch, mittelgroß
250 g frische Steinpilze
1 Becher Sahne
1 Becher Crème Fraîche
(Waldkräuter zum untermischen)
½ Bund Petersilie
1 Zweig Rosmarin
etwas Gemüsefond
(alternativ Fertigbrühe)
ca. 50g Kräuterbutter



ZUBEREITUNG:

Das Schweinefilet sollte schon ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank genommen werden, damit es Zimmertemperatur hat.

Den Backofen mit Gitter auf mittlerer Schiene auf 200°C vorheizen. Das Schweinefilet sauber parieren, also möglichst alle Sehnen, Silberhäutchen etc. entfernen. Das Schweinefilet pfeffern, mit Thymian und einer durchgepressten Knoblauchzehe einreiben und nur ganz leicht salzen, da der Bacon ja auch noch Salz mitbringt.

Ein großes Stück Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Es sollte größer als das Filet sein. Man braucht es zum Einrollen. 300 g Bacon schein überlappend auf der Frischhaltefolie auslegen. So weit, dass an den Enden des Filets auch ca. zwei Scheiben breit überstehen. Das Filet auf den Bacon legen und das spitz auslaufende Ende einschlagen, damit über die ganze Länge der gleiche Querschnitt hergestellt ist.

Jetzt nimmt man das vordere Ende der Folie, hebt sie an und legt mit Hilfe der Folie den Speck um das Filet. Wenn es halb eingeschlagen ist, werden die überlappenden Enden des Specks eingeklappt und dann wird weiter eingerollt, bis das Filet komplett eingewickelt ist. Die Folie dabei natürlich immer wieder vom Speck abziehen.

Dann wird das Filetpäckchen erst mal beiseitegelegt.

Eine Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und dann das Schweinefilet mit der Naht nach unten und den Rosmarinzweig (**also wo der Speck überlappt**) in das heiße Öl legen und goldbraun anbraten. Dadurch klebt der Speck aneinander und geht nicht mehr auf. Jetzt nach und nach das Filet von allen Seiten auf mittlerer Hitze anbraten bis der Speck rundum goldbraun ist.

Das Filet aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform legen. Die Pfanne nicht säubern. Die Zwiebel in dem Fett anschwitzen. Mit ca. 100 ml Weißwein ablöschen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen. Den Sud über das Filet in der Auflaufform gießen und für ca. 20 min. in den Ofen geben.

Für die Champignons zunächst alle Zutaten vorbereiten, dafür ein paar Schüsseln bereitstellen. Die Champignons mit einem Pinsel oder einer Bürste von Schmutzresten befreien und den Stielansatz abschneiden. Die Pilze, je nach Größe, in Viertel oder Sechstel schneiden. Die zweite Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, der restlichen Bacon wird in Würfel geschnitten, danach die Steinpilze klein schneiden. Jetzt die Knoblauchzehe schälen, quer in hauchdünne Scheiben schneiden.

Die Kräuterbutter in der Pfanne, in der das Filet war aufschäumen lassen. Die Zwiebeln zugeben und anschwitzen. Den Knoblauch und den Bacon zugeben und mit anschwitzen. Das dauert max. 2 min. aber Vorsicht, den Knoblauch dabei nicht anbrennen lassen. Die Champignons zugeben und bei Stufe 4 anbraten. Dabei immer wieder durchschwenken. Wenn die Champignons beginnen Wasser zu lassen, mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen und die Sahne und die Steinpilze mit etwas Gemüsebrühe dazugeben. Auf kleiner Flamme ca. 5 min köcheln lassen.

Mittlerweile dürfte das Filet im Ofen fertig gegart sein. Das Filet aus der Form nehmen und in Alufolie wickeln dann nochmal ca. 5 min ruhen lassen.

Anschließend die Petersilie grob hacken.

Die Crème Fraîche zu den Pilzen geben und unterrühren, dabei die Hitze etwas reduzieren, die Sauce darf nicht mehr kochen, sonst kann es passieren, dass die Crème fraîche ausflockt.

Nun kommt der schöne Teil:

Abschmecken der Pilze mit Salz, Pfeffer, einer Prise Thymian, ein wenig Rosmarin und nach Belieben mit etwas gekörneter Gemüsebrühe. Kurz vor dem Anrichten die Petersilie über die Pilzsauce streuen und noch einmal alles durch schwenken.