

Gefülltes Schweinefilet im Speckmantel

Zutaten für 3-4 Personen

- 1 Schweinsfilet
- 10 Walnusshälften
- 8 Pflaumen / Zwetschgen (getrocknet)
- 12-15 Speckscheiben

Salz & Pfeffer



Zubereitung

Füllung:

Hacke die Walnüsse in grobe Stücke. Zerhacke anschließend die getrockneten Pflaumen oder schneide die beiden Zutaten mit dem Messer in kleine Stücke. Vermische die Walnüsse mit den Pflaumen



Filet:

1. Lege ein Stück Frischhaltefolie auf ein Schneidebrett oder auf die Arbeitsfläche. Platziere das Schweinefilet darauf und schneide es von einer Seite an. Nicht durchschneiden! Klappe das Filet anschließend auf. Lege nun ein weiteres Stück Frischhaltefolie auf das Filet. Klopfe das Fleisch beidseitig mit dem Fleischhammer, bis es an allen Stellen die gleiche Dicke besitzt



2. Bestreue es mit Salz und Pfeffer. Verteile die Füllung auf dem Fleisch und rolle das Filet mit Hilfe der Frischhaltefolie zusammen. Verschließe die Öffnung mit Zahnstochern im Abstand von ein paar Zentimetern, so dass die Füllung nicht herauskommen kann. Platziere nun den Bacon überlappend auf der Arbeitsfläche, so dass ein Bett aus Bacon für das Filet entsteht. Lege das Schweinefilet mit der Öffnung nach oben auf den Bacon-Teppich. Verschließe nun die Öffnung des Filets, indem du die beiden Enden der Baconstreifen um das Filet herum wickelst. Die Zahnstocher sollten dabei entfernt werden.



3. Lege das Filet mit der umwickelten Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
Backe im vorgeheizten Backofen bei 230°C Ober-/Unterhitze für 20-25 Minuten, bis der Bacon die gewünschte Farbe erreicht hat.
(oder 15 Minuten 230°C Ober-/Unterhitze und noch 10 Minuten Grill)

Lasse das Filet vor dem Schneiden im Scheiben für 10 Minuten erkalten.

Dazu Passt Risotto, Teigwaren, Bratkartoffeln