

Schweinsfilet mit Speck in Curryrahm

Zutaten

für 8 Personen

- 1,2 kg Schweinefilet
- 15-30 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
- 5 dl Rahm
- 400 g Crème fraîche
- 40 g Tomatenmark
- 30 g Petersilie
- 3 EL Senf
- 4-6 TL Currypulver (Menge je nach Sorte, Schärfe und Geschmack)
- 2 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer (zum würzen und abschmecken)



Zubereitung

1. Als erstes den **Ofen auf 180 Grad Umluft** vorheizen.
2. Das Filet weitestgehend mit einem Messer von Sehnen und Fett befreien (parieren), in **ca. 2-3 cm dicke Scheiben** (Medaillons) schneiden, mit **Salz und Pfeffer** würzen sowie jeweils dünn mit **Senf** bestreichen.



3. Jedes **Schweinefilet-Medaillon** nun mit einer Scheibe **Speck umwickeln** und mit der "**Nahtstelle**" nach unten in eine **Auflaufform** legen.

***TIPP:** Wenn die Medaillons kleiner werden (z.B. von den Endstücken) würde ich die Speckscheibe halbieren bzw. kürzen.*



4. In einer Schüssel nun die **Sahne** mit dem **Crème fraiche**, dem **Curry**, dem **Tomatenmark** und der **Petersilie** glatt rühren und mit **Cayennepfeffer**, etwas **Salz** und einer **guten Prise Zucker** abschmecken.



5. Die **Sahne-Mischung** über die **Medaillons** geben und im heißen Ofen auf der **zweiten Schiene von unten** ca. **20-25 Minuten** ohne Abdeckung garen.



6. Als Beilage passen sehr gut Nudeln, Reis oder Kartoffel-Beilagen dazu. Ich wünsche Dir **einen guten Appetit!**

<https://emmikochteinfach.de/schweinefilet-mit-bacon-in-currysahne/comment-page-19/#comments>