Schweinefilet aus der Heißluftfritteuse

Das Schweinefilet im knusprigen Speckmantel aus der Heißluftfritteuse ist ein wunderbares Sonntagsessen. Das zarte Schweinefleisch schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 Stk.	Schweinefilet (ca.600 g)
200 g	Speck
1 Prise	Kreuzkümmel gemahlen
	Salz und Pfeffer
1 EL	Butterschmalz

Zubereitung

1. Für das **Schweinefilet** im Speckmantel aus der **Heißluftfritteuse** zuerst die weißen Sehnen vom Filet mit einem scharfen Messer enternen. (parieren). Rundum mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und gemahlenen Kreuzkümmel würzen.

2. Die Speck-Scheiben überlappend auf die Arbeitsplatte oder Fleischbrett auslegen. Jetzt das Schweinefilet darauf legen mit dem Speck umwickeln und mit Küchengarn fixieren.

3. Das Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen und das Schweinefleisch rundum einige Minuten scharf anbraten. Das Schweinefilet in die Heißluftfritteuse geben und 25-30 Minuten bei 170 °C garen.

Unsere Empfehlung
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL
hier bestellen

Tipp

Noch einfacher gelingt das Schweinefilet aus der Heißluftfritteuse mit einem Braten-, Kernthermometer. Bei 59 °C im Inneren ist das Filet ideal rosa gegart.