Schweinefilet gefüllt

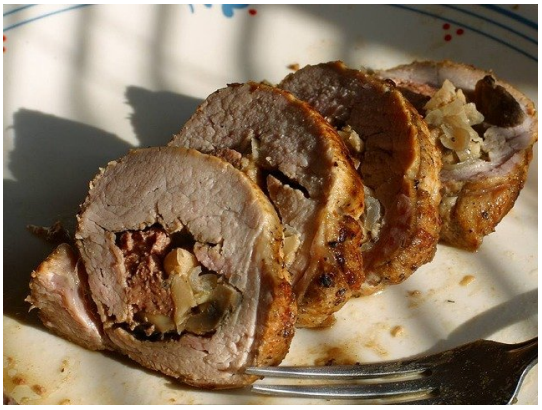
Das köstliche Schweinefilet gefüllt wird deine Lieben bestimmt schmecken. Ein raffiniertes Rezept für das nächste Sonntagsessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Stk.	Schweinefilet (ca. 600 g)
2 EL	Öl
150 g	Champignons
125 ml	Weißwein (trocken)
250 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Mehl
	Salz und Pfeffer
3 EL	Schlagobers
	Butter (für die Form)

für die Füllung

3 Stk.	Frühlingszwiebeln
100 g	Champignons (frisch)
75 g	Frühstücksspeck
1 EL	Petersilie
	Salz und Pfeffer
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Für das **Schweinefilet gefüllt** zuerst die Fülle zubereiten. Dafür die Frühlingszwiebel in feine

Ringe schneiden. Die Champignons putzen und zusammen mit dem Frühstücksspeck in kleine Würfel schneiden.

2. Das Öl erhitzen und den Speck kurz anbraten, Frühlingszwiebel und Champignons dazugeben und weiter 2 Minuten leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, beiseite stellen, auskühlen lassen und die fein geschnittene Petersilie untermengen.

3. Das Schweinefilet reinigen und enthäuten, mit einem scharfen Messer einschneiden und die Füllung einfüllen und fest andrücken. Mit Zahnstocher verschließen und mit Küchengarn fixieren.

4. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und eine Bratform mit Butter einfetten.

5. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundum scharf anbraten. Das Fleisch die Form geben.

6. Die Champignons in Scheiben schneiden, ebenfalls in der Pfanne anbraten und ringsum das Filet legen. Den Bratensaft in der Pfanne mit einem Schuss Weißwein und Brühe ablöschen, aufkochen und das Fleisch damit übergießen. Sollte von der Füllung noch was übrig sein, ebenfalls in die Form geben.

7. In den vorgeheizten Backofen stellen und 20 Minuten braten. Das Filet umdrehen und weitere 15-20 Minuten garen.

8. In der Zwischenzeit aus der Brühe, Wein, Mehl eine sämige Sauce kochen. Kurz vor dem Servieren mit Schlagobers verfeinern.

9. Das fertig gebratene Schweinefilet aus der Backofen nehmen, kurz ruhen lassen.

10. Das Filet in dickere Scheiben schneiden und mit der Sauce auf Teller anrichten.

Tipp

Zum gefüllten Schweinefilet schmecken Bratkartoffeln, selbstgemachte Spätzle, Nudeln oder Reis und ein knackig frischer Kopfsalat.