Schweinefilet in Sauce im Ofen

Das Schweinefilet im Ofen ist einfach vorzubereiten und ideal für ein Sonntagsessen oder ein festliches Essen. Die saftigen Medaillons im Speckmantel gelingen mit wenig Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

800 g	Schweinefilet
	Salz und Pfeffer
1 EL	Senf
250 g	Frühstücksspeck
2 EL	Butterschmalz (Butter oder Öl)
200 g	Frischkäse
2 EL	Tomatenmark
250 g	Schlagobers (Schlagsahne)
1 EL	Italienische Kräuter (getrocknet)

Zubereitung

1. Für das **Schweinefilet in Sauce** im Ofen den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Das Schweinefilet sorgfältig von Silberhaut und überschüssigem Fett befreien und anschließend in gleichmäßige, zirka 3 cm dicke Medaillons schneiden. Die Fleischstücke rundum mit Salz und Pfeffer würzen und dünn mit Senf bestreichen. Jedes Medaillon nun mit einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln.

2. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Fleisch bei mittlerer Hitze kurz scharf anbraten, etwa 1 Minute pro Seite, sodass es eine schöne Bräune bekommt. Danach die Medaillons in eine feuerfeste Auflaufform legen.

3. Für die Sauce Frischkäse, Tomatenmark, Schlagobers, getrocknete Kräuter, Salz und Pfeffer in einer Schüssel glatt rühren. Die cremige Mischung gleichmäßig über das Fleisch

gießen. Das Schweinefilet im vorgeheizten Ofen zirka 20–25 Minuten garen, bis es saftig und zart ist und die Sauce leicht eingedickt ist. Direkt aus dem Ofen servieren.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik rechtecking
Backform, Lasagneform

hier bestellen

Tipp