Schweinefilet mit Dörrpflaumen im Speckmantel

Das Schweinefilet mit Dörrpflaumen im Speckmantel ist ein wunderbares Gericht. Mit diesem Rezept gelingt die Köstlichkeit einfacher als man glaubt.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

100 g	Dörrpflaumen
2 EL	Orangensaft (frisch gepresst)
2 EL	Klare Fleischbrühe
0.5 EL	Majoran (fein gehackt)
	Salz und Pfeffer
2 Stk.	Schweinefilet (ca. 300 gramm per Stück)
18 Scheiben	Bauchspeck
	Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für das **Schweinefilet mit Dörrpflaumen im Speckmantel** die Pflaumen in kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben.

2. Den frisch gepressten Orangensaft und Fleischbrühe in einem Topf kurz aufkochen, über die Pflaumen geben, geschnittenen Majoran zugeben und vermengen. Zirka 30 Minuten ziehen lassen. Danach abseihen und die Flüssigkeit auffangen.

3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

4. Die küchenfertigen Schweinefilets salzen und pfeffern, längs zum Füllen aufschneiden und mit den Dörrpflaumen füllen. Abschließend mit dem Bauchspeck umwickeln.

5. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch rundum einige Minuten anbraten.

6. In den vorgeheizten Ofen geben, Bratenrückstand und aufgefangenen Flüssigkeit zugeben.

Zirka 20-25 Minuten fertig braten und mehrmals mit dem Bratensaft übergießen.

7. Die Schweinefilets in Scheiben schneiden und mit Sauce anrichten. Dazu schmeckt eine Semmelrolle, Spätzle aber auch Bandnudeln.

Tipp

Die Speckscheiben auf einer Frischhaltefolie überlappend auslegen, dann das Schweinefilet darauflegen und mit Hilfe der Folie einrollen.