Schweinefilet umhüllt mit Speck, Champignons und Spätzle

Dieses feine Rezept wird mit der Niedriggarmethode zubereitet. Das Ergebnis ist ein butterzartes Schweinefilet umhüllt mit Speck, Champignons und Spätzle.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Zutaten

700 g	Schweinsfilet
200 g	Speck
4 EL	Öl
760 g	Champignons
50 g	Butter
100 g	Schinkenspeck (gewürfelt)
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Tomatenmark
200 ml	Schlagobers
100 ml	Créme frâiche
100 ml	Brühe
100 ml	Weißwein
1 Schuss	Worcestershiresauce
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 EL	Mehl (zum Binden bei Bedarf)
1 Prise	Kräuter (nach Geschmack)
400 g	Spätzle
1 TL	Salz

2 EL	Öl
1 TL	Butter

Zubereitung

1. Für die Zubereitung des mit Speck umhüllten Schweinefilets mit Champignons und Spätzle braucht man Zeit und etwas Geduld. Das Fleisch soll Zimmertemperatur annehmen, daher schon eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Den Ofen eine halbe Stunde vor der Zubereitung auf 80 Grad anheizen. Einen großen, feuerfesten Teller hineinstellen und mit anwärmen lassen.

2. Das Fleisch bei Bedarf vorbereiten, Sehnen, Fett und Häutchen entfernen. Darauf achten, dass das Fleisch gleichmäßig dick ist, eventuell Spitze umklappen. Leicht salzen und pfeffern. Speckscheiben nebeneinander auslegen, dabei überlappen lassen. Das Filet darauf platzieren, die Enden mit weiteren Speckscheiben abdecken. Das Fleisch nun einrollen und den Speck mit Garn oder Rouladenspießen befestigen.

3. Öl bzw. Butterschmalz in einem Schmortopf oder Bräter erhitzen. Das Fleisch einige Minuten lang rundum scharf anbraten und herausnehmen. Ein Bratthermometer im Filet befestigen. Das Fleisch dann in den Ofen auf den angewärmten Teller geben und für etwa zwei Stunden garen lassen, bis die angestrebte Kerntemperatur erreicht ist. Für einen rosa Kern sind dies etwa 60 Grad.

4. Den noch warmen Bratensatz im Schmortopf mit Küchenkrepp von Fett befreien (alternativ mit einer Schöpfkelle), Weißwein oder Brühe zufügen und aufkochen lassen, damit sich der Bratensatz vollständig löst. Vom Herd nehmen und zur Seite stellen.

5. Nach 90 Minuten Garzeit Gemüse und Champignons vorbereiten: Knoblauch und Zwiebeln pellen und in kleine Würfel schneiden. Champignons putzen und zerkleinern. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, gewürfelten Schinkenspeck anrösten, Zwiebeln und Knoblauch zufügen und ebenfalls rösten. Zuletzt die Champignons mit Tomatenmark zugeben, leicht salzen und pfeffern. Die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen.

6. Unterdessen den Schmortopf wieder auf dem Herd platzieren. Créme frâiche, Schlagobers, Weißwein und Brühe einfügen und alles aufkochen lassen. Die Champignon-Mischung mit in den Schmortopf geben und bei niedriger Hitze 5 Minuten köcheln. Kräuter nach Belieben putzen, hacken und zufügen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Worcestershiresauce abschmecken, eventuell mit Mehl oder Saucenbinder andicken.

7. Die Spätzle in das kochende Salzwasser geben und nach Packungsanleitung bissfest garen, anschließend abseihen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das fertig gegarte Filet mit einem sehr scharfen Messer in Scheiben schneiden, mit Gemüse, Sauce auf den Spätzle anrichten und servieren.

Tipp

Für das Schweinefilet umhüllt, mit Speck, Champignons und Spätzle, kann man auch Schwarzwälder Schinken statt Speck verwenden. Damit lässt sich das Filet leichter einrollen.