Schweinsfilet im Speckmantel

Zartes Fleisch in cremiger Sauce mit Kapern: ein gelungenes Rezept für Schweinsfilet im Speckmantel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

800 g	Schweinsfilet
160 g	Speck
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
200 ml	Rindsuppe
2 EL	Schlagobers
1 TL	Kapern
1 EL	Butter
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Für das **Schweinsfilet im Speckmantel** den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Anschließend (wenn gewünscht) Knoblauch schälen und klein hacken. Das Fleisch von Sehnen und Fett befreien, dann mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und gegebenenfalls Knoblauchstücken einreiben.

2. Einige Minuten durchziehen lassen. Anschließend mit dem Speck umwickeln. Die Speckscheiben gut andrücken, eventuell mit kleinen Metallspießen feststecken.

3. Butter und Öl in eine Pfanne geben und stark erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten schnell und scharf anbraten. Herausnehmen und in einen Bräter legen, mit dem heißen Fett aus der Pfanne begießen. Den Bräter in den Ofen schieben und etwa 15 bis 20 Minuten lang braten lassen, bis das Fleisch weich ist. Sodann herausnehmen und in Alufolie wickeln, damit das Fleisch warm bleibt.

4. Den Bräter auf den Herd stellen und mit Rinderbrühe aufgießen. Zum Kochen bringen, Bratenrückstand vorsichtig mit einem Holzkochlöffel lösen und die Sauce gut einkochen lassen. Anschließend nach Belieben grünen Pfeffer oder Kapern zufügen und mit Crème fraîche oder Schlagobers verfeinern. Schweinsfilet im Speckmantel mit der Sauce übergießen und anrichten.

Tipp

Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Reis oder Salate sind passende Beilagen zum Schweinsfilet im Speckmantel.