



gefülltes Schweinefilet

Füllung

Champignons und Petersilie putzen, sowie Zwiebel und Karotten schälen. Ich gebe das Ganze immer in einen Mixer, damit es so klein geschnitten wird.

Eine hohe Pfanne erhitzen und die Füllung mit etwas Olivenöl anbraten. Um für die Soße einen guten Geschmack zu bekommen, verwendest du am besten die gleiche Pfanne mit der ihr später das Fleisch anbratet.

Die Füllung aus der Pfanne nehmen und erstmal zur Seite stellen.

Schweinefilet

Das Schweinefilet muss jetzt erstmal aufgeschnitten werden und dafür schneidest du es dünn wie eine Schnecke auf. Wenn du das Filet richtig aufgeschnitten hast, solltest du jetzt einen großen Fleischlappen vor dir liegen haben.

Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung auf dem Schweinefilet verteilen und wieder zusammen rollen. Das zusammen gerollte Filet mit dem Bacon einwickeln, damit es sich nicht mehr öffnen kann.

Die hohe Pfanne wieder erhitzen und das Schweinefilet richtig scharf anbraten. Es sollte sich auch Bratenreste am Boden absetzen um richtig viel Geschmack für die Soße zu erhalten.

Soße

Die Zwiebeln und Karotten schälen, in größere Stücke schneiden und in die Pfanne geben. Den Zweig Rosmarin hinzufügen und kurz mit anbraten.

Alles in der Pfanne mit dem Wasser ablöschen und in geschlossenem Zustand für etwa 30-45 Minuten köcheln lassen.

Servieren

Das Fleisch und den Rosmarinzweig aus der Soße nehmen. Die Soße jetzt noch pürieren und je nach gewünschter Dicke noch etwas Wasser oder Sahne hinzufügen.



Zutaten für 4 Personen:

Schweinefilet

1	Stk	Schweinefilet (ca. 800g)
12	Stk	Baconstreifen
		Salz
		Pfeffer

Füllung

200	g	Champignon
2	Stk	Karotten
1	Stk	Zwiebel
1	Bund	Petersilie
		Olivenöl

Soße

2	Stk	Karotten
2	Stk	Zwiebeln
1	Zweig	Rosmarin
400	ml	Wasser