

Schweinefilet „Undercover“

Zutatenliste (4 Personen)

- 500g Schweinefilet,
- 2 frische Bratwürste,
- nach Bedarf etwas fein gehackte Kräuter (glatte Petersilie, Salbei, Thymian, Rosmarin),
- 12 Scheiben Bacon (durchwachsener Speck),
- Olivenöl,
- 1 Stück Eigelb,
- 3 Zehen Knoblauch

Zubereitung

Am Vortag wird das Schweinefilet in Olivenöl und dem Knoblauch mariniert. Ob man den Knoblauch schneidet oder presst ist Geschmackssache. Dann das marinierte Filet fest in Frischhaltefolie einwickeln.

Zuerst das Schneidbrett oder die Arbeitsplatte leicht einölen, damit sich später der Bacon leichter lösen lässt. Jetzt den Bacon leicht überlappend Auslegen und zwar so viel, dass der Bacon in der Breite ca. 5 cm auf beiden Seiten über das Filet und in der Länge um ca. 2 – 3 cm übersteht.

Nun das Bratwurstbrät aus der Wurstpelle in eine Schüssel drücken. Das Eigelb, 2 EL Olivenöl und die klein gehackten Kräuter zufügen und gründlich verkneten. Dann diese Farce gleichmäßig auf der Bacon-Matte verteilen.

Nun wird das Filet auf die vorbereitete Bacon Matte gelegt. Falls das Filet sehr dünn ausläuft, einfach das dünnere Ende umschlagen, damit eine gleichmäßige Dicke entsteht.

Das Filet für ca. 2 Stunden bei 120°C garen. Da die Garzeiten von Ofen zu Ofen variieren können, ist die Verwendung eines Stichthermometers empfehlenswert. Während des Garens das Fleisch zwei bis drei Mal wenden, damit der Bratensaft gleichmäßig verteilt bleibt.

Eine Kerntemperatur von 62°C ist perfekt. Jetzt das Fleisch aus dem Ofen nehmen und min. 10 Minuten ruhen lassen. Dann in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und servieren.

Beilagen Empfehlung

Als Beilage empfehlen wir Rosmarinkartoffeln und Salat.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit !