

## Schweine-Filet im Speck-Mantel mit Pilz-Gemüse

### Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	8 Scheiben Frühstücksspeck	3 Linda-Kartoffeln
100 g weiße Champignons	100 g Shiitake-Pilze	6 Schalotten, mittelgroß
1 Zehe Knoblauch	20 g Butterschmalz	90 g Butter
250 ml Kalbsfond	125 ml Schlagsahne	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zweig Kerbel	0,5 Bund Petersilie, glatt
1 EL Semmelbrösel	1 EL Senf, mild	Salz
Pfeffer, schwarz		

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und salzen. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Die Nadeln des Rosmarins, die Blätter des Thymians, des Kerbels und eines Petersilienzweiges abzupfen. Diese fein hacken und mit den Semmelbröseln und etwas Salz vermengen. Vier Schalotten abziehen und vierteln. Die Speckscheiben überlappend auf Klarsichtfolie legen und mit dem Senf bestreichen. Die gehackten Kräuter darauf verteilen, das Filet darauf legen und mit Hilfe der Folie einrollen. Anschließend die Folie entfernen und die Filetrolle mit Küchengarn umwickeln. Die Filetrolle von allen Seiten in dem Bräter anbraten und die Schalotten dazugeben. Den Kalbsfond aufgießen und das Ganze aufkochen lassen. Anschließend im Backofen 15 Minuten garen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und in dem Salzwasser gar kochen. Die Blätter von zwei Petersilienzweigen abzupfen und fein hacken. Die Champignons und Shiitake-Pilze putzen. Die Knoblauchzehe und zwei Schalotten abziehen und fein würfeln. Anschließend in einer Pfanne 40 Gramm Butter erhitzen. Den Knoblauch und die Schalotten darin glasig andünsten. Die Pilze dazugeben und mit braten. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne hinzufügen. Die Filetrolle aus dem Bräter nehmen. 40 Gramm Butter in den Bratenfond rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Küchengarn von der Filetrolle entfernen und das Filet in Scheiben schneiden. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und braun werden lassen. Die Kartoffeln darin schwenken und mit der Petersilie bestreuen. Die Filetscheiben mit dem Pilzgemüse und den Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Joachim Herbst am 19. April 2010