

## Schweine-Filet im Speck-Mantel mit Fenchel und Käse-Soße

### Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	8 Baconscheiben	300 g Kartoffeln, fest
2 Fenchelknollen	500 ml Gemüsefond	30 g Butter
30 g Mehl	6 Kirschtomaten	1 Zitrone, unbehandelt
70 g Sahne	70 g Milch	3 EL Schmelzkäse
1 Bund Schnittlauch	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Baconscheiben umwickeln. Das Fleisch in etwas Pflanzenöl rundum scharf anbraten. Anschließend das Schweinefilet in den Ofen geben. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Den Gemüsefond ansetzen. Den Fenchel putzen und achtern. Das Fenchelgrün klein hacken und beiseite legen. Den Fenchel in köchelndem Gemüsefond mit etwas Zitronensaft zwölf Minuten dünsten lassen. Für die Käsesoße die Butter schmelzen lassen und das Mehl einrühren. Sobald die Mehlschwitze eine hellbräunliche Farbe bekommt, die Sahne, etwas von dem Kochwasser des Fenchels und die Milch angießen und aufkochen lassen. Anschließend den Schmelzkäse einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten halbieren, vom Strunk befreien und in der Soße kurz mit erwärmen lassen. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Das Schweinefilet in Tranchen schneiden und mit den Kartoffeln und dem Fenchel in Käsesoße auf Tellern anrichten. Das Ganze mit dem Schnittlauch und dem Fenchelgrün bestreuen.

Elvira Schütze am 22. Juni 2010