

# Schweine-Filet im Honig-Salbei-Schinken-Mantel

**Für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

1 Schweinefilet à 400 g                      6 große, Beinschinkenscheiben      Salz, Pfeffer

**Für die Honig-Salbeikruste:**

50 g Blütenhonig                              1 EL Senf                                      1/2 Bund Salbei

**Für die Sauce:**

125 ml Geflügelfond                          2 EL kalte Butter                              Salz, Pfeffer

**Für den Blattspinat:**

400 g Blattspinat                              1 Knoblauchzehe                              3 EL Wallnussöl

1 Muskatnuss                                      Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl in eine Pfanne geben, das Schweinefilet darin scharf anbraten und kurz beiseite stellen. Die Salbeiblätter waschen, trocken tupfen und zerkleinern. Zusammen mit dem Honig und dem Senf in eine Schüssel geben und zu einer Paste verrühren. Das Filet mit der Paste bestreichen und in die Schinkenblätter einrollen. Anschließend für elf Minuten bei 180 Grad auf den Backofenrost geben, dann die Temperatur auf 70 Grad reduzieren und das Fleisch für 20 Minuten ziehen lassen. Währenddessen den Bratensaft mit dem Geflügelfond aufgießen und kurz erhitzen. Dann mit der kalten Butter abbinden. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das Wallnussöl in einem Topf erhitzen, den Knoblauch anschwitzen und den Spinat hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen und durch schwenken. Das Schweinefilet aus dem Ofen nehmen und mit dem Blattspinat auf einem Teller anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.

Peter Weiler am 14. August 2014