

Schweine-Filet im Speckmantel mit Gorgonzola-Füllung

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

2 Schweinsfilet, à 150 g	50 g Bauchspeck	3 Öl-Tomaten
30 g Butter	50 g Gorgonzola	1 EL Senf, scharf
$\frac{1}{2}$ TL Rosmarin, getrocknet	$\frac{1}{2}$ TL Thymian, getrocknet	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für den Reis:

150 g Wildreis Mischung	10 g Butter	Salz, Pfeffer
-------------------------	-------------	---------------

Für die Senfsauce:

50 ml Sahne	150 ml Hühnerfond	50 ml Weißwein, trocken
2 EL Senf, scharf	$\frac{1}{2}$ TL Rosmarin, getrocknet	Sojasauce, Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen und den Reis gar kochen. Für die Schweinefilets mit einem scharfen Messer eine Tasche in das Fleisch schneiden. Die getrockneten Tomaten würfeln und den Gorgonzola in feine Scheiben schneiden. Das Filet innen mit etwas Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Den Gorgonzola und die Tomaten in den Schnitt legen und mit dem Rosmarin und dem Thymian bestreuen. Je zwei Scheiben Speck so nebeneinander darauflegen, dass eine schöne Fläche entsteht. Die Speckfläche ebenfalls mit dem Senf bestreichen. Anschließend die Filets mit dem restlichen Speck umwickeln. Eine Pfanne mit der Butter und etwas Pflanzenöl erhitzen und die eingewickelte Filets von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend die Filets im Ofen garen lassen. Für die Sauce den Bratenrückstand mit etwas Hühnerfond und Weißwein ablöschen. Einen Schuss Sojasauce untermengen. Den Rosmarin dazugeben und bei geringer Hitze auf die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend die Sahne und den Senf in die Sauce rühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Wenn der Reis fast fertig gekocht ist, die Butter untermengen. Mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Die Schweinefilets im Speckmantel mit der Gorgonzolafüllung in Scheiben schneiden und mit dem Reis und der Senf-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Peter Paukner am 20. Januar 2015