

# Schweine-Filet im Speckmantel mit Oliven-Polenta

**Für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

350 g Schweinefilet

Salz

100 g dünner Bauchspeck Olivenöl

schwarzer Pfeffer

**Für die Olivenpolenta:**

100 g grobe Polenta

100 ml Gemüsefond

10 grüne Oliven

50 g Parmesan

100 ml Milch

Salz

**Für die Tomaten-Portwein-Sauce:**

6 getr. Öl-Tomaten

50 ml roter Portwein

Olivenöl

2 Zehen Knoblauch

kalte Butter

150 ml Sahne

Zucker

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Rosmarin

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet mit dem Bauchspeck ummanteln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet rundum darin anbraten. Anschließend für zehn Minuten in den Ofen geben und danach bei ausgeschaltetem Ofen noch weitere zehn Minuten darin ruhen lassen. Die Pfanne mit dem Bratensatz aufbewahren.

Für die Olivenpolenta den Fond erhitzen und die Polenta einrühren. Die Milch dazugeben und unter ständigem Rühren die Polenta aufkochen lassen. Die Oliven in feine Scheiben schneiden und unterheben. Den Parmesan reiben und ebenfalls dazugeben. Bei Bedarf mit etwas Salz abschmecken.

Für die Sauce etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die getrockneten Tomaten kleinschneiden und kurz darin anbraten. Mit dem Portwein ablöschen. Den Knoblauch abziehen, zerdrücken und dazugeben. Die Sahne angießen und alles einkochen lassen. Zum Schluss mit ein wenig Bratensatz abschmecken und mit kalter Butter abbinden.

Das Schweinefilet mit Olivenpolenta und Tomaten-Portwein-Sauce auf Tellern anrichten, mit ein wenig Rosmarin garnieren und servieren.

Markus Thöni am 15. Juni 2015