

# Schweine-Filet im Speck-Mantel mit Minzpesto, Gemüse

## Zutaten zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

600 g Schweinefilet	12 Scheiben Schinkenspeck	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	200 ml Cognac	300 g Sahne
3 EL Butter	6 EL Ketchup	2 EL edelsüßes Paprikapulver
neutrales Öl	Salz, Pfeffer	

### Für das Risotto:

300 g Risotto-Reis	200 g getrocknete Steinpilze	1 Schalotte
150 g Parmesan	200 ml trockener Weißwein	500 ml Gemüsefond
4 EL Mascarpone	2 EL Butter	

### Für das Gemüsedreierlei:

8 Babykarotten	50 g TK Erbsen	2 Schwarzwurzeln
1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	100 ml Weißwein
4 EL Weißweinessig	100 ml Gemüsefond	200 g Parmesan
3 EL Butter	1 EL Paniermehl	4 EL Mandelblättchen
1 Vanilleschote	100 g Zucker	Salz, Pfeffer
Chilifäden		

### Für das Pesto:

1 Bund Minze	1 Zitrone	4 EL Pinienkerne
3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Fleisch Schweinefilet in sechs Medaillons schneiden, würzen und mit Speck umwickeln. Kurz beidseitig in Öl scharf anbraten. Schalotte und Knoblauch abziehen, feinhacken und in eine mit Butter bestrichene Auflaufform geben. Fleisch darauf verteilen und mit reichlich Paprikapulver bestreuen. Die Filetstücke mit einem Butterflöckchen belegen und die Form in den Ofen stellen. Etwa 20 Minuten backen. Die Sahne zur Hälfte steifschlagen, Ketchup und Cognac zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce kurz vor dem Servieren über das Fleisch geben und erneut kurz überbacken. Für das Minzpesto Minze von Zweigen zupfen und Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Minze mit Olivenöl, dem Saft der Zitrone und Pinienkernen pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Risotto Steinpilze putzen und in Wasser einlegen. Schalotte abziehen, fein hacken und in Butter andünsten. Reis dazugeben und glasig rösten. Mit Weißwein und Fond ablöschen und langsam köcheln lassen. Eingelegte Steinpilze dazugeben und mitkochen. Steinpilzsud auffangen. Wenn die Flüssigkeit im Topf aufgesogen ist, jeweils Steinpilzsud und Fond nachgießen. Parmesan und Mascarpone zum weichgekochten Reis hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Gemüsedreierlei Babykarotten und Schwarzwurzeln putzen und schälen. Schwarzwurzeln in Stücke schneiden. Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. In Olivenöl mit Babykarotten und Schwarzwurzeln andünsten. Die Erbsen mit Fond, Weißwein und Weißweinessig ablöschen, salzen und pfeffern. Die Sauce einkochen. Vanille längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vor dem Servieren Gemüsedreierlei in etwas Butter, Zucker und Vanillemark karamellisieren. Mandelplättchen in Butter, Paniermehl und einem Esslöffel Zucker karamellisieren und darüber streuen. Mit Chilifäden garnieren. Das Schweinefilet im Speckmantel mit Minzpesto, karamellisiertem Gemüse-Dreierlei und Steinpilz-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Patricia Ackermann am 07. Dezember 2015