

# Schweine-Filet im Speckmantel mit Erbsen-Püree, Salsa

## Für zwei Personen

### Für das Schweinefilet:

2 Schweinefilet	8 Scheiben Bacon	1 Zitrone
50 g Dijon-Senf	50 ml Ahornsirup	50 ml Sojasauce
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	30 g Butter	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Birnen-Pfirsich-Salsa:

1 reife Birne	1 reifer Pfirsich	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
200 ml Birnensaft	1 Limette, davon Saft	2 EL Balsamico
Salz	Pfeffer	

### Für das Erbsenpüree:

600 g TK-Erbsen	1 Zwiebel	40 ml Sahne
40 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	10 g Zucker
Muskatnuss, Salz, Pfeffer		

### Für den knusprigen Schinken: 6 Scheiben Rohschinken

### Für das Schweinefilet:

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den knusprigen Schinken auf 200 Grad hochstellen.

Den Dijon-Senf mit Ahornsirup, Sojasauce, Pfeffer und Salz miteinander vermengen. Schweinefilet parieren und mit der Mischung marinieren. Mit Bacon umwickeln.

In der heißen Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl, Thymian und geschnittenen Zitronenscheiben von allen Seiten scharf anbraten.

Anschließend das umwickelte Fleisch mit einer Flocke Butter im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 64 Grad garen.

Anschließend das Fleisch für einige Minuten ruhen lassen.

### Für die Birnen-Pfirsich-Salsa:

Birne, Pfirsich und Chili in kleine Würfel schneiden und mit Birnensaft, und Balsamico zusammen in einem kleinen Topf aufkochen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, mit ausgepresstem Limettensaft abschmecken und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

### Für das Erbsenpüree:

Zuerst die Erbsen in ein Sieb geben und auftauen lassen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Danach die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und die Zwiebelwürfel darin 3-4 Minuten glasig anschwitzen. Die aufgetauten Erbsen, den Zucker und die gehackte Petersilie dazugeben und zugedeckt bei reduzierter Hitze ca. 10 Minuten weich dünsten. Währenddessen die Sahne in einem kleinen Topf leicht erhitzen. Anschließend die Erbsen mit einem Mixstab fein pürieren und durch das Sieb streichen. Die warme Sahne nach und nach unterrühren, bis das Püree die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Das Erbsenpüree zuletzt mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

### Für den knusprigen Schinken:

Scheiben vom Rohschinken zwischen zwei Backpapiere legen und auf einem Backblech im Backofen bei 200 °C ca. 10 Minuten backen. Die gebackenen Scheiben anschließend auf Küchenpapier auskühlen lassen.

Kay Thordsen am 17. Juli 2023