

# Schweine-Filet gefüllt im Speckmantel

## Für 4 Portionen:

800 g Schweinefilet	300 g Bacon	160 g Kräuterfrischkäse
Salz, Pfeffer	Steakpfeffer	2-3 Rosmarinzweige
2 El Butterschmalz	2 El Honig	

Die silbrige Haut vom Schweinefilet schneiden. Dies geht am besten, wenn man mit einer scharfen Messerspitze etwas unter diese Haut/Sehne geht und dann daran entlang schneidet.

Die Filets der Länge nach einschneiden, aber nicht durchschneiden. Von beiden Seiten würzen. Etwas von dem Frischkäse auf das Filet geben und mit einem Messer verstreichen. Ihr solltet nicht zu viel Füllung darauf geben, da sie sonst beim Braten auslaufen kann.

Die Filets zusammen klappen und in heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten.

Den Bacon etwas überlappend auslegen, ein paar Rosmarin Nadeln auf dem Speck verteilen und das Schweinefilet darauf legen. Mit dem Bacon umwickeln. Den Bacon mit etwas Honig bestreichen.

Die Schweinefilets im Speckmantel in eine Auflaufform legen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 20 Minuten garen.

Das fertige Filet sollte eine Kerntemperatur von 63-65 Grad haben; dann ist es saftig und rosa.

NN am 17. April 2024