

FILET VOM JUNGSCHEIN IM SPECKMANTEL

ZUTATEN

4 PORTIONEN

Schweinefilet	600g – 700g (12 Medaillons)
Bauchspeck	12 lange Scheiben
Öl zum Anbraten	
Salz und Pfeffer	
Weißwein zum löschen	

ZUBEREITUNG

Filet in 12 Medaillons schneiden, jedes ca. 3 cm hoch. Jedes Medaillon mit einer Scheibe Bauchspeck umwickeln, würzen. Im heißen Öl anbraten, jede Seite ca. 3 Minuten. Dann mit dem Weißwein löschen. Die Filetstücke aus der Pfanne nehmen, am besten in eine Kasserolle geben. Die Sauce in der Pfanne noch mit etwas Wasser aufgießen, kurz einkochen lassen und dann in einen kleinen Topf geben. Bei Bedarf mit Mehl eindicken. Die Filetstücke im Ofen bei 160 Grad ca. 5 Minuten braten, kurz nachziehen lassen, jedoch vorher kurz die Ofentür öffnen. Beim Anrichten die Sauce zuerst auf den Teller geben und dann das Fleisch anrichten.

MEIN PERSÖNLICHER TIPP

Läßt sich auch wunderbar vorbereiten. Jedoch erst vor dem Servieren in den Ofen schieben.