

# Schweine-Filet mit Bacon in Curry-Sahne

## Für 4 Personen:

600 g Schweinefilet	12-15 Scheiben Bacon	250 ml Schlagsahne, mind. 30%
200 g Crème-fraiche	20 g Tomatenmark	30 g Ajvar
15 g Petersilie	1-2 EL Senf	2-3 TL Currypulver
1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Filet weitestgehend von Sehnen und Fett befreien (parieren), in ca. 2-3 cm dicke Scheiben (Medaillons) schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen sowie jeweils dünn mit Senf bestreichen. Jedes Schweinefilet-Medaillon nun mit einer Scheibe Bacon umwickeln und mit der 'Nahtstelle' nach unten in eine Auflaufform legen.

Wenn die Medaillons kleiner werden (z.B. von den Endstücken), die Speckscheibe halbieren bzw. kürzen.

In einer Schüssel die Sahne mit Crème fraiche, Curry, Ajvar, Tomatenmark und Petersilie glatt rühren, mit Cayennepfeffer, etwas Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

## **Hinweis aus Erfahrung:**

Bitte keine fettreduzierten Produkte verwenden; sie machen die Soße nicht sämig genug und flocken unter Umständen aus.

Die Sahne-Mischung über die Medaillons geben und im heißen Ofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 20-25 Minuten ohne Abdeckung garen.

Als Beilage passen sehr gut Nudeln, Reis, Kartoffel-Beilagen.

NN am 24. März 2023