

Schweine-Filet mit Kruste

Für 4 Portionen

1 Knoblauchzehe	30 g Petersilie	5 g Rosmarin
5 g Thymian	50 g Parmesan	100 g Butter
100 g Panko	1 TL Senf	Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz	600 g Schweinefilet	

Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter waschen, trockenschütteln, Blätter von den Stielen zupfen und Blätter fein hacken. Parmesan fein reiben. Kräuter und Parmesan mit Butter und Panko zu einer glatten Masse rühren und mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet kurz von allen Seiten scharf anbraten, bis das Fleisch braun, aber innen noch nicht durchgegart ist.

Fleisch in eine Auflaufform legen. Kräuter-Panade oben auf das Fleisch geben und leicht festdrücken.

Im Ofen etwa 20 Minuten backen, bis das Fleisch gar und die Panade knusprig ist (Kerntemperatur 60°C).

Fleisch vor dem Servieren in Medaillons schneiden. .

NN am 06. April 2026