

# Schweine-Filet im Speck-Mantel und Pfeffer-Rahm

## Für 2 Personen

300 g Schweinefilet, küchenfertig	200 g Kartoffeln, fest	6 Scheiben Bacon
2 EL Pfeffer, grün	150 ml Milch	100 ml Sahne
20 ml Rinderfond	60 g Butter	2 EL Mehl
1 EL Olivenöl	1 Bund Petersilie, glatt	1 TL Senf, mittelscharf
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in fünf gleichmäßige Stücke schneiden. Das Fleisch leicht mit den Handballen plattieren, mit Pfeffer und Salz würzen, mit jeweils einer Scheibe Bacon umwickeln und mit Zahnstochern fixieren. Die Filets in etwas Pflanzenöl scharf anbraten und anschließend im Ofen warm stellen. Für die Soße die restliche Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und das Mehl einrühren. Die Sahne und die Milch angießen und glattrühren. Nun den grünen Pfeffer hinzugeben, und mit dem Rinderfond, etwas Pfeffer und Salz abschmecken. Die Kartoffeln abseihen und in 20 Gramm Butter schwenken. Die Petersilie zupfen, hacken und mit den Kartoffeln vermengen. Die Schweinefilets mit der Pfefferrahmsuppe und den Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten.

Petra Chiyad am 27. Januar 2010