

Schweine-Filet im Speck-Mantel mit Pfeffer-Rahm

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------|-----------------------|---------------------------|
| 300 g Schweinefilet | 6 Sch Frühstücksspeck | 300 g mehligk. Kartoffeln |
| 2 Zwiebeln | 2 EL Mehl | 3 EL Butter |
| 250 ml Schlagsahne | 150 ml Milch | 0,5 Bund Schnittlauch |
| 4 EL Olivenöl | 1 TL gekörnte Brühe | schwarzer Pfeffer |
| Salz | | |

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in sechs gleichmäßige Stücke schneiden und mit der Hand leicht plattieren. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils mit einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln. Das Ganze mit Zahnstochern fixieren. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinefilets darin von beiden Seiten kurz anbraten. Zwei Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl einrühren bis eine Mehlschwitze entsteht. Anschließend das Ganze mit der Milch und 100 Millilitern Sahne aufgießen und glatt rühren. Mit zwei Esslöffeln Pfeffer und der gekörnten Brühe würzen und mit Salz abschmecken. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Die Kartoffeln abgießen, stampfen, die restliche Butter und Sahne dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebeln mit dem Kartoffel-Püree vermengen. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Das Schweinefilet im Speckmantel mit dem Pfefferrahm und dem Kartoffel-Zwiebel-Püree auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Marina Guz am 21. Juli 2010