

Schweine-Filet in Curry-Sahne

Für Personen 6 Personen:

1 kg Schweinefilet	Salz, Pfeffer	3 EL mittelscharfer Senf
20 Scheiben Bacon	1 Bund glatte Petersilie	350 g Crème-fraîche
450 g Schlagsahne	4 TL Currypulver	30 g Tomatenmark
0,5 TL Zucker	Öl (zum Einfetten)	

Den Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C). Ein tiefes Backblech mit Öl fetten. Schweinefilets waschen und trocken tupfen. In 20 (ca. 2-3 cm dick) Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Medaillon dünn mit Senf bestreichen. Medaillons jeweils mit einer Scheibe Bacon umwickeln und mit der "Nahtstelle" nach unten auf ein tiefes Backblech oder in eine große Auflaufform legen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Crème fraîche, Sahne, Curry und Tomatenmark in einer Schüssel glattrühren. Gehackte Petersilie, bis auf etwas zum Garnieren, unterrühren. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

Sahne-Mischung über die Medaillons geben und im heißen Ofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 20-25 Minuten garen. Mit übriger Petersilie bestreuen. Dazu schmeckt Baguette.

NN am 16. Mai 2021