

Schweine-Filet-Medaillons im Speckmantel

Für 4 Personen:

600 g Schweinefilet	12-15 Scheiben Bacon	250 g Schlagsahne, 30%
200 g Crème-fraîche	20 g Tomatenmark	15 g Petersilie
1-2 EL Dijonsenf	2-3 TL Currypulver	1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer		

Das Fleisch ca. 20-30 Minuten vor Start aus dem Kühlschrank holen und falls vom Metzger nicht erledigt weitestgehend von Sehnen und Fett befreien (parieren). Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Das Schweinefilet in ca. 2-3 cm dicke Scheiben (Medaillons) schneiden und leicht mit der Hand platt drücken, mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen sowie von allen Seiten mit einem Kochpinsel dünn mit insgesamt 1-2 EL Senf bestreichen.

Jedes Schweinefilet-Medaillon nun mit einer Scheibe Bacon umwickeln und mit der Nahtstelle nach unten in die Auflaufform legen. Die Form vorher nicht einfetten.

In eine Schüssel 250 g Sahne, 200 g Crème fraîche, 20 g Tomatenmark, 2-3 TL Currypulver, 1 gute Prise Zucker, Salz und Pfeffer geben. Die 15 g Petersilie waschen, abtrocknen, mit Stielen klein schneiden und hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen glatt rühren.

Die Curry-Sahne-Mischung über die Medaillons gießen, die Auflaufform auf die zweite Schiene von unten in den heißen Backofen schieben und für ca. 20 Minuten ohne Abdeckung garen.

Als Beilage passt Nudeln, Reis, Kartoffel-Beilagen oder einfach nur Baguette.

NN am 22. Oktober 2023