

Rezept

Frischlingsfilets im Speckmantel

Ein Rezept von Frischlingsfilets im Speckmantel, am 19.04.2024

Zutaten

2 Frischlingsrückenfilets (ca. 800 g)	250 ml Rotwein
8 Wacholderbeeren	8 Pfefferkörner
1 Thymianzweig	1 EL Preiselbeerkompott
5 EL Olivenöl	18 Scheiben durchwachsener Speck
Salz	Pfeffer
1 EL Meerrettich-Senf	1 EL Aceto balsamico
250 g Sahne	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch parieren, mit Rotwein übergießen. Wacholderbeeren und Pfefferkörner zerdrücken. Mit dem Thymianzweig, dem Preiselbeerkompott und 1 EL Olivenöl zum Fleisch geben und 24 Std. marinieren.
2. Den Frischlingsrücken trockentupfen, Sud aufkochen und durch ein Sieb in einen Topf abgießen. Speckscheiben nebeneinander ausbreiten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Senf bestreichen, auf die Speckscheiben legen und einschlagen, mit Küchengarn umbinden. In 2 EL heißem Öl goldbraun anbraten. Bei schwacher Hitze unter mehrfachem Wenden 20 Min. garen, dabei öfter mit der Marinade begießen.
3. Fleisch aus der Pfanne heben und in Alufolie wickeln. Bratensatz mit Balsamicoessig ablöschen. Sahne zufügen, 3-5 Min. köcheln lassen. Die Filets aufschneiden, mit der Sauce anrichten.