

Rezept

Schweinefilet im Speckmantel

Ein Rezept von Schweinefilet im Speckmantel, am 18.04.2024

Zutaten

½ kleiner Rotkohl (ca. 600 g)	3 Schalotten
1 Schweinefilet (ca. 450 g)	Salz
Pfeffer	1 Packung Bacon (Frühstücksspeck; 100 g)
5 frische Lorbeerblätter (ersatzweise 5 große Salbeiblätter)	ca. 3 EL Öl
175 ml trockener Rotwein	250 g kernlose grüne Weintrauben
175 ml heiße Fleischbrühe	2 TL Speisestärke
	200 g gegarte Maronen (vakuumverpackt)

Außerdem

Holzspießchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal, 18 g F, 33 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen mitsamt tiefem Backblech (Mitte) auf 220° vorheizen. Den Rotkohl putzen, waschen und in ca. 1,5 cm dicke Spalten schneiden. Die Schalotten schälen und ebenfalls in Spalten schneiden.
2. Das Schweinefilet trocken tupfen und die Sehnen entfernen. Filet mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Baconscheiben umwickeln. Die Lorbeerblätter dazwischenstecken und den Speck mit Holzspießchen fixieren. Das Blech einölen und das Fleisch darauf von allen Seiten ca. 5 Min. anbraten. Wieder herausnehmen und beiseitestellen.
3. Die Ofentemperatur auf 200° reduzieren. Rotkohl und Schalotten auf dem Blech verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Öl beträufeln und ca. 20 Min. backen. Das Gemüse an die Ränder des Blechs schieben. In die frei gewordene Mitte das Filet legen und alles noch ca. 10 Min. backen.
4. Inzwischen die Trauben waschen und abzapfen. Wein und Speisestärke glatt rühren und die Brühe unterrühren. Trauben und Maronen auf dem Gemüse verteilen. Die Wein-Brühe-Mischung dazugießen, auch über den Rotkohl.
5. Alles weitere ca. 10 Min. backen. Das Filet herausnehmen und in Alufolie wickeln. Die anderen Zutaten noch ca. 5 Min. garen. Das Schweinefilet im Speckmantel aus der Folie nehmen, die Spieße herausziehen und das Filet in dicke Scheiben schneiden. Mit dem Gemüse anrichten.