

## Rezept

# Schweinefilet mit Apfel-Mandel-Füllung

Ein Rezept von Schweinefilet mit Apfel-Mandel-Füllung, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>5</b> getrocknete Apfelringe	<b>100 ml</b> Apfelsaft
<b>2 EL</b> Mandelstifte	<b>350 g</b> Schweinefilet (aus der Mitte)
Salz	Cayennepfeffer
<b>1 1/2 EL</b> Butterschmalz	<b>50 ml</b> Sherry medium (oder Apfelsaft)
<b>150 ml</b> Geflügelfond	<b>1</b> säuerlicher Apfel (z. B. Braeburn)
<b>2 EL</b> Sahne	Küchengarn

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Die Apfelringe in einem Schälchen mit dem Apfelsaft bedecken und 1 Std. einweichen. Die Mandelstifte in einem Pfännchen ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen. Die Apfelringe über dem Schälchen ausdrücken, fein hacken und mit den Mandelstiften mischen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Filet von evtl. vorhandenen Häutchen befreien und trocken tupfen. Längs so aufschneiden, dass man es wie ein Buch aufklappen kann. Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Cayennepfeffer würzen, mit der aufgeschnittenen Seite nach oben auf die Arbeitsfläche legen. Die Apfelmischung darauf verteilen, dabei einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, damit später nichts herausquellen kann. Das Filet zusammenklappen und mit Küchengarn zu einer Rolle binden.
3. Einen kleinen Bräter erhitzen, 1 EL Butterschmalz hineingeben und das gefüllte Filet darin bei mittlerer Hitze in 6-7 Min. von allen Seiten anbraten. Den Bratensatz mit dem Apfelsaft von den Apfelringen, dem Sherry und dem Geflügelfond ablöschen. Den Bräter in den heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) schieben und das Filet darin ca. 40 Min. garen, dabei zweimal wenden.
4. Inzwischen den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Das übrige Butterschmalz in einem Pfännchen erhitzen und die Apfelspalten darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 1 Min. anbraten, beiseitestellen.
5. Den Bräter aus dem Ofen nehmen, das Filet in Alufolie wickeln. Die Sahne zum Bratfond geben und die Sauce auf dem Herd in 3-4 Min. cremig einkochen lassen. Die Apfelspalten hinzufügen und bei schwacher Hitze 2 Min. in der Sauce ziehen lassen. Die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Das Filet vom Küchengarn befreien und in Scheiben schneiden (den Saft, der sich in der Alufolie abgesetzt hat, zur Sauce geben). Mit der Sauce und den Apfelspalten auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmecken Bandnudeln und ein fruchtiger Weißwein.