

Gefülltes Schweinefilet

Zutaten
für 4 Personen

Für die Füllung:

80 g Trockenfrüchte (Pflaume,
Aprikose, Apfel)
100 g Heumilch Walnuss Brie
1 TL Majoran gehackt

Für das Fleisch:

1 Schweinefilet ca. 600 g
Salz, Pfeffer
150 g Bauernschinken,
geschnitten
Butterschmalz zum Anbraten

Für die Sauce:

30 g Almbutter
2 Schalotten
200 ml Bratenfond
200 ml Sahne
1 EL grober Senf
Saucenbinder hell

Für die Bohnen:

200 g grüne Bohnen
200 g Kaiserschoten
200 g weiße Bohnen (Dose)
200 g Kidneybohnen (Dose)
50 g Almbutter
½ Bund Bohnenkraut



Zubereitung:

1. Für die Füllung den Walnuss Brie in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Die fein gehackten Trockenfrüchten und den Majoran dazu geben und gut vermischen.
2. Backofen auf 160 °C vorheizen.
3. Das Filet trocken tupfen und Fett und Sehnen entfernen. Das Filet der Länge nach einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden und aufklappen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Füllung darauf verteilen, zusammenklappen und mit den Schinkenscheiben umwickeln.
4. Damit sich der Schinken beim Anbraten nicht löst, das Filet und den Schinken mit einem Küchengarn einwickeln.
5. Filets rundherum scharf anbraten, locker in Alufolie wickeln und für ca. 30 Minuten im Ofen garen.
6. Währenddessen die grünen Bohnen und die Kaiserschoten putzen und in reichlich Salzwasser blanchieren.
7. In einem Topf die Butter mit dem Bohnenkraut erhitzen und alle Bohnensorten und Kaiserschoten darin 1-2 Minuten erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Für die Sauce die Almbutter im Bratenfett vom Filet schmelzen und Schalotten darin anschwitzen.
9. Bratenfond, Senf und Sahne dazu geben und für ca. 3 Minuten köcheln lassen. Mit etwas Saucenbinder andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und mit der Sauce und den Bohnen servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!