

Gefülltes Schweinsfilet

1 grosses Schweinsfilet

der Länge nach in der Mitte so
aufschneiden, dass es unten noch
zusammenhält

Füllung:

4-5 Tranchen Parmaschinken

100g Spinatblätter, kurz
blanchiert, ausgedrückt

100g Gorgonzola-Mascarpone,
in Würfeli geschnitten

50g Baumnusskerne, grob
gehackt

in das Filet legen
mit Küchenschnur satt zusammenbinden

Salz, Pfeffer

würzen

1 EL eingesottene Butter

erhitzen
Filet kurz anbraten
in eine Gratinplatte legen

1/2dl Weisswein

Fond auflösen

1 dl Noilly Prat (trockener Wermut)

zugeben, einkochen lassen

evtl. 1/2 dl Bouillon

2 dl Rahm

beifügen, aufkochen

1 Pr. Cayennepfeffer

abschmecken
die heisse Sauce über das Filet verteilen

bei 220*
untere Ofenhälfte
ca. 15 Min. garen

aus dem Ofen nehmen, zugedeckt 2-5 Min.
ruhen lassen
Küchenschnur entfernen und Filet
tranchieren
Sauce seperat dazu servieren