

Schweinefilet im Speckmantel mit Kartoffelwürfeln und buntem Salat

 happy-mahlzeit.com/2021/09/09/schweinefilet-im-speckmantel-mit-kartoffelwuerfeln-und-buntem-salat

Zutaten für 2 Personen

Für das Schweinefilet:

- 2 Schweinefilet à 250 g
- 6 Scheiben Bacon
- 3 Champignons
- Currypulver
- Paprikapulver
- 2 EL Rapsöl

Für die Kartoffelwürfel:

- 8 Kartoffeln, mehligkochend
- 500 ml Sonnenblumenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für Salat und Dressing:

- 1 Romana-Salat
- ½ Lollo Rosso
- 50 ml Balsamicoessig
- 75 ml Wasser
- 20 ml Gemüsefond
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 2 TL Saure Sahne
- 2 Stiele krause Petersilie
- 10 Blätter Basilikum
- 75 ml Sonnenblumenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 80°C Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in einem Topf mit Sonnenblumenöl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, von allen Seiten mit Curry, Salz und Paprika würzen. Mit Bacon umwickeln, mit Hilfe eines Zahnstochers fixieren und in einer Pfanne in Rapsöl anbraten. Anschließend im Ofen fertig garen.

Champignons in Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten.

Romana und Lollo Rosso waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke teilen. Basilikum und Petersilie waschen, trocken wedeln und klein hacken. Aus Balsamicoessig, Senf, saurer Sahne, Basilikum, Petersilie Wasser, Sonnenblumenöl und Gemüsefond ein Dressing zusammenrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Champignons auf Tellern anrichten, das Schweinefilet im Speckmantel darauf legen und Kartoffelwürfel und Salat daneben geben und servieren.

Rezept: Ivonne Jobs

Quelle: Die Küchenschlacht vom 19. September 2016

Episode: Leibgerichte