



Schweinsfilet mit Back-Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen (Hauptgericht)

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : ca. 30 Minuten
+ 40 Minuten backen (Kartoffeln)
3 – 4 Minuten ruhen lassen (Fleisch)



1	Zweig	Thymian
1	Stk	Knoblauchzehe
1	Stk	Schweinsfilet, ca. 500 gr
		Salz, Pfeffer
4-6	Stk	(Tranchen) Landrauschschinken
1	EL	Bratbutter

Zubereitung

Backofen auf 180° C vorheizen.

Thymianblättchen abzapfen.

Knoblauch hacken.

Schweinsfilet quer halbieren. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Thymian würzen.

Fleischstücke in je 2-3 Tranchen Schinken wickeln.

Bratbutter erhitzen, Fleisch rundum ca. 10 Minuten braten.

Im Ofen ca. 10 Minuten fertig garen Kerntemperatur 65°.

3 – 4 Minuten ruhen lassen.

Filet tranchieren, mit Kartoffeln servieren.

Garniturvorschlag :

200 gr	Lauch, in feine Scheiben geschnitten
100 gr (ca)	Speckwürfeli
	Bratensauce

Speckwürfeli kurz anbraten, den Lauch dazugeben und kurz mitbraten, Bratensauce-Spiegel.