Italienische Rezepte

Schweinefilet Mit Käse Kräuter Füllung

Anzahl: 4 Personen
Gattung: Fleisch, Käse, Kräuter, Schwein, Italien, Tirol

750	g	Schweinefilet
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Basilikum
1	Essl.	Thymian
1	Essl.	Kerbel
1	Essl.	Glatte Petersilie
50	ml	Öl
100	g	Blauschimmelkäse, gewürfelt
70	g	Semmelbrösel
250	g	Fleischtomaten
30	g	Schinkenspeck (2 dünne - Scheiben)
1	Essl.	Öl
		Weißwein nach Belieben
250	ml	Schlagsahne
100	g	Creme fraîche

Die Schweinefilets putzen, dann längs aufschneiden, aber nicht durchschneiden. Von innen und aussen salzen und pfeffern.

Für die Füllung die Kräuter im Öl grob pürieren, mit dem Käse und den Semmelbröseln mischen und mit Salz würzen. Die Tomaten kurz in kochendem Wasser brühen, dann mit kaltem Wasser abschrecken und häuten. Einmal durchschneiden, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten dann zur Seite stellen. Den Schinkenspeck ebenfalls sehr fein würfeln.

Die Füllung in die Öffnung der Filets streichen, die Filets zusammenklappen und mit Fleischfäden zusammenbinden. Das Öl heiss werden lassen, den Schinkenspeck darin ausbraten, die Speckwürfel wieder herausnehmen und beiseite stellen.

Das Fleisch rundherum im heissen Fett gut anbraten, dann zugedeckt 15 Minuten schmoren lassen, dabei evt. etwas Weisswein zugiessen. Das Fleisch herausnehmen und in Alufolie einwickeln. Die Sahne zum Bratfond geben und cremig einkochen lassen. Die Creme fraiche dazugeben. Die Tomaten- und Speckwürfel darin erhitzen, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce zu Nudeln servieren.