Schlachterei Bergmann

Gartenstraße 10 • 23909 Ratzeburg
04541 / 8 22 67 www.schlachterei-bergmann.de

Rezept No. 11

„Schweinefilet "
im Speck mit Kräutersoße

Zubereitung:

Das Filet in 10 bis 12 Medaillons schneiden, salzen, pfeffern und jeweils rundherum mit einer Scheibe Bacon umwickeln.
In einer Pfanne Fett erhitzen und die Medaillons von beiden Seiden ca. 8 bis 10 Minuten braten, bis sie schön Farbe bekommen haben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Den Bratensatz mit dem Wasser ablöschen. Die Sahne hinzufügen und aufkochen lassen. Die Gemüsebrühe einrühren und die Kräuter zugeben.
Ca. 1 EL Mehl in kaltem Wasser anrühren, so dass es keine Klümpchen gibt. Nach und nach unter Rühren in die aufkochende Soße geben, bis diese die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Medaillons nochmal zum Nachwärmen kurz zur Soße in die Pfanne geben.
Wir essen dazu gerne Salzkartoffeln oder Schupfnudeln

FÜR 4 PORTIONEN

600 g Schweinefilet(s)
10 Scheibe/n Bacon
Fett zum Anbraten
Salz und Pfeffer
250 ml Wasser
100 g Sahne
1 TL Gemüsebrühe
½ Bund Blattpetersilie, fein gehackt
½ Bund Basilikum, fein gehackt