

Schweinefilet gefüllt mit Brie & Trockenfrüchten



Zutaten (für 4 Personen)

Für die Füllung:

80 g Trockenfrüchtemix (Pflaume, Aprikose, Apfel)

100 g bayer. Brie

1 TL Majoran gehackt

Für das Fleisch:

2 Schweinefilet á 300 g

Salz, Pfeffer, 150 g Bacon

Öl zum Braten

Für die Sauce:

30 g bayer. Butter

2 Schalotten fein gewürfelt

200 ml Bratenfond

200 ml bayer. Sahne

1 EL grober Senf

Saucenbinder hell

Für die Bohnen:

200 g grüne Bohnen

200 g breite Bohnen

200 g weiße Bohnen (Dose)

200 g Kidneybohnen (Dose)

50 g bayer. Butter

1/2 Bund Bohnenkraut

Außerdem:

Fleischthermometer



Zubereitungszeit
45 Min, 25 Garzeit



Kcal

KJ

Eiweiß

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Trockenfrüchte fein hacken und mit einer Gabel den Brie zerdrücken. Mit Majoran gut vermengen.
2. Backofen auf 160 ° Grad vorheizen. Die Filets in 4 gleichgroße Stücke teilen, jeweils längs nicht ganz durchschneiden und aufklappen. Mit Salz und Pfeffer würzen und je etwas Füllung darauf verteilen, zusammenklappen und mit den Baconscheiben umwickeln.
3. Filets rundherum scharf anbraten. Auf dem Gitterrost 20-25 Min. garen, bis eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht ist.
4. Die Butter im Bratfett schmelzen, Schalotten anschwitzen. Restliche Zutaten dazu geben, 3-4 Min. köcheln lassen. Mit etwas Saucenbinder andicken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Stangenbohnen und breite Bohne putzen, in Salzwasser blanchieren, abschrecken und klein schneiden. Die Butter mit dem Bohnenkraut erhitzen und alle Bohnensorten darin 1-2 Min. erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch aufschneiden und mit der Sauce und den Bohnen servieren.