

# *Schweinefilet in Bacon*

## *mit einer Zwiebel-Senf-Honig-Kruste*



### **Zutaten für 6 Personen:**

2	Schweinefilet(s)
4 Pck.	Bacon
4 große	Zwiebel(n)
4 EL	Butter
2 EL	Senf
2 EL	Honig
	Paniermehl
	Salz und Pfeffer
	Petersilie, getr.
	Chili

### **Rezept:**

Die Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebeln würfeln und dünsten bis sie glasig sind. Den Senf und den Honig dazu geben und alles mit etwas Salz, Pfeffer, Petersilie und nach Belieben Chili würzen.

Diese Mischung kann püriert, um eine feinere Konsistenz zu erhalten. Dies kann am Vortag schon geschehen, damit sich die Gewürze gut verbinden. Kalt stellen!

Den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Brett etwas einölen und den Bacon leicht überlappend darauflegen. Etwas mit Pfeffer würzen, Salz ist nicht nötig, da der Speck schon salzig ist. Das Filet darauf legen und vorsichtig in den Bacon einrollen. Die Rolle scharf in eine Pfanne anbraten und anschließend in eine Auflaufform legen.

Den ausgetretenen Fleischsaft mit in die Marinade geben. Die vorbereitete Marinade mit etwas Paniermehl andicken und das Filet damit bestreichen. Die Auflaufform in den Backofen auf die mittlere Schiene stellen und das Fleisch 40 - 45 Minuten braten.

Dazu passen Bratkartoffeln, Spätzle oder Bandnudeln und z. B. eine Senf-Rahm-Sauce.