

Filetpäckli mit Coppa

Rezept für 6 Personen



Zutaten:

300 g	Coppa 36 Tranchen
6 EL	gemischte Kräuter z.B. Rosmarin, Thymian, Majoran
600 g	Schweinsfilet in 6 Stücke geschnitten
1 El	Senf
	Salz
	Pfeffer
Je 6	Rosmarin-, Thymian- und Majoranzweige
1 El	Bratbutter

Zubereitung:

Die Kräuter grob schneiden.

Je 6 Tranchen Coppa leicht überlappen auf die Arbeitsfläche legen, so dass je ein Quadrat entsteht. Mit den Kräutern bestreuen.

Filetstücke mit Senf bestreichen, würzen, auf Coppa legen.

Fleisch mit der Coppa einpacken und der Küchenschnur binden. Kräuterzweige zwischen Coppa und Küchenschnur legen.

Die Fleischpäckli portionenweise in der heissen Bratbutter rundum 5 Minuten anbraten und auf eine Platte legen.

Niedergaren:

In der Mitte des auf 80 Grad vorgeheizten Ofens 45-50 Minuten niedergaren. Die Kerntemperatur soll 65-68 ° C betragen.