

Party - Filet

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

500 - 600 g	Schweinsfilet
1/2 TL	Paprika
	Pfeffer
1/2 TL	Salz / Aromat
12 Tranchen	Frühstückspeck
2 dl.	Rahm
1.2 EL	Ketchup
1-2 EL	Cognac
	Pfeffer



Zubereitung:

Das Filet in ca. 3 cm grosse Tranchen schneiden, mit Paprika, Pfeffer und Salz oder Aromat einreiben. Je 2 Tranchen Speck um die Medaillons wickeln. Das Fleisch in einen Bräter oder eine ofenfeste Pfanne legen und 20 – 30 Minuten im auf 220° C Umluft erhitzten Backofen auf der zweituntersten Rille backen.

Den Rahm steifschlagen und mit Ketchup und Cognac vermengen, dazu Pfeffer aus der Mühle untermischen. Die Sauce über das Fleisch verteilen.

Zusammen mit Beilagen sofort servieren.