



Raffinierter marinierter Schweinsfiletbraten im Speckmantel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Passt zu vielen Anlässen, herzhaft - schmackig mit frischen Aromen

Zutaten

- 600 g gleichmäßige Schweinsfilet, küchenfertig (ca. 3 - 4 Stück)
- Ca. 30 Scheiben dünner, magerer Frühstücksspeck
- Für die Marinade:
 - 3 El trockener Weißwein
 - 2 El scharfer Senf
 - 1 Tl Zitronenabrieb
 - 1/3 Bündchen Thymian, gehackt
 - 2 Zweig Rosmarin, gehackt
 - 1 zehe
 - 6 El Olivenöl
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Schritt2

Den Weißwein, den Zitronenabrieb, Senf, Knoblauch, Kräuter, reichlich frisch gemahlenem Pfeffer und dem Olivenöl zu einer Marinade verrühren. Die Schweinefilets darin wenigstens 1 Stunde marinieren.

Schritt3

Die Speckscheiben nebeneinander, leicht überlappend auslegen, darüber zunächst 2 Schweinefilets geben.

Schritt4

Das dritte Filet obenauf setzen, leicht salzen und pfeffern, die übrige Marinade darüber verstreichen.

Schritt5

Auf - einrollen, so das ein kompaktes Päckchen entsteht; mit Küchengarb binden.

Schritt6

Auf der mittleren Schiene ca. 35 min. braten, hin und wieder wenden und mit dem austretenden Bratensaft bestreichen.

Schritt7

Danach prüfen und in Alufolie ca. 5 min. „ausruhen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Rosa - saftig, fingerdick tranchieren und mit Wirsing, Spitzkohl, Rahmkohlrabi, Blattspinat oder gebratenen Pilzen zu Tisch geben.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** knoblauch, rosmarin, senf, Thymian, Weißwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/raffinierter-marinierter-schweinsfiletbraten-im-speckmantel/>