



## SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL AUF LAUWARMEN SPARGELSALAT



Zubereitungszeit: ca. 65 min



Schwierigkeit: mittel

### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

1      rote Zwiebel  
1      Knoblauchzehe  
1      Hand voll Basilikum  
2 EL    weiche Butter  
20 g    Semmelbrösel  
Salz  
Pfeffer  
1      Schweinefilet ca. 750 g  
5 EL    Pflanzenöl  
125 ml Fleischbrühe  
150 g Montenauer Schinken  
Basilikumblätter zum Garnieren

#### Für den Spargelsalat:

1      rote Zwiebel  
1 kg    grüner Spargel  
100 g   Cocktailltomaten  
3 Ei    Pinienkerne  
3 Ei    Olivenöl  
Salz  
Pfeffer (aus der Mühle)  
2 EL    Honig  
100 ml Gemüsefond  
50 ml   Aceto Balsamico  
50 g    Parmesan  
Bratensatz vom Schweinefilet



## SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL AUF LAUWARMEN SPARGELSALAT



Zubereitungszeit: ca. 65 min



Schwierigkeit: mittel

### ZUBEREITUNG

#### Schweinefilet

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das Basilikum abbrausen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit dem Basilikum, der Butter und den Semmelbröseln verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und zur Seite legen. Den Bratensatz mit der Brühe ablöschen und 5 Minuten einkochen lassen.

Den Schinken nebeneinander in der Länge des Schweinefilets auslegen und mit der Basilikumpaste bestreichen. Das Schweinefilet darauf legen und einrollen. Mit den Schinkenenden nach unten in den Bräter legen und im Ofen ca. 30 Minuten backen.

Während das Schweinefilet im Ofen ist, den Spargelsalat zubereiten:

Zwiebel abziehen, fein würfeln. Spargel waschen, putzen, harte Enden abschneiden. Stangen schräg in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Cocktailltomaten waschen, halbieren.

Pinienkerne in Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, herausnehmen. Zwiebel in 2 Ei Olivenöl glasig anschwitzen, Spargel zugeben, bei großer Hitze 4-5 Min. unter wenden braten, mit Salz, Pfeffer würzen, Honig darüberträufeln, Spargel leicht karamellisieren lassen, herausnehmen.



## SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL AUF LAUWARMEN SPARGELSALAT



Zubereitungszeit: ca. 65 min



Schwierigkeit: mittel

### ZUBEREITUNG

#### Für das Dressing:

Bratensatz mit Gemüsefond, Balsamessig unter Rühren aufkochen, um ca. einreduzieren lassen. Mit restlichem Olivenöl (1 El) verrühren und mit Salz, Pfeffer würzen.

Spargel mit Salat, Cocktailltomaten in einer flachen Schale anrichten, die noch warme Marinade darüberträufeln. Spargelsalat mit Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.

Schweinefilet herausnehmen, in Portionen schneiden und nach Belieben mit Basilikum garnieren und auf den lauwarmen Spargelsalat legen.

Guten Apettit!