

Salbei – Schweinsfilet mit Rohschinken

4-Personen

Zutaten :

6	-	Salbeiblätter (1)
½	-	l Butter (1)
1	-	Schweinsfilet ca. 500-gr
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
60	-	gr Rohschinken
12	-	Salbeiblätter (2)
etwas	-	Salz
1	-	gehäufter EL Bratbutter
1	-	dl Marsala
1	-	dl Rotwein
60	-	gr Butter (2)
etwas	-	Küchenschnur
evt	-	wenig Zitronensaft oder Zucker



Zubereitung:

Die erste Portion Salbeiblätter (1) in einer beschichteten Bratpfanne in der heissen Butter (1) kurz anbraten. Die Blätter herausnehmen und die Pfanne beiseite stellen.

Den Backofen auf 200-Grad vorheizen.

Das Schweinsfilet der Länge nach auf- aber nicht durchschneiden. Schnittflächen mit Pfeffer würzen. Rohschinkenscheiben und gebratene Salbeiblätter darauf geben und das Filet wieder zuklappen. Aussen ebenfalls mit Pfeffer würzen, mit den restlichen Salbeiblättern (2) belegen und mit Küchenschnur binden.

So weit kann das Filet vorbereitet werden.

Unmittelbar vor dem Braten das Filet salzen. In der beiseite gestellten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und das Filet darin bei mittlerer Hitze rundum etwa 4-Minuten anbraten. Auf eine Platte legen und im 200-Grad heissen Ofen 10 – 12 Minuten fertig garen.

Inzwischen den Bratensatz mit Marsala und Rotwein ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Die Butter (2) in Flocken in die Sauce in die Sauce geben und einziehen lassen, sie soll leicht binden. Mit Salz und Pfeffer sowie je nach Säuregehalt der Sauce mit Zitronensaft oder Zucker abschmecken.

Das Schweinsfilet schräg in 1-cm dicke Scheiben aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Marsalajus beträufeln.

Dazu passt: Risotto oder Nudeln