

## Schweinefilet im Speckmantel mit Wirsing und Mandel-Kartoffeltaler

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

### Nährwerte pro Portion ca.

Fett	52 g
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	59 g
Brennwert	910 kcal / 3.820 kJ

### Zutaten für 4 Portionen

#### *Kartoffeltaler:*

- 750 g Kloßteig
- 100 g Mandelblättchen
- 2 EL Butaris Butterschmalz

#### *Wirsing:*

- 1 Kopf Wirsingkohl
- 4 EL Butaris Butterschmalz
- 4 EL Mehl
- 1 l Gemüsebrühe
- 200 g Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer
- Geriebene Muskatnuss

#### *Schweinefilet:*

- 5 EL rotes Pesto
- 3 EL Paniermehl
- 2 Schweinefilets à ca. 600 g
- 14 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 EL Butaris Butterschmalz

### Zubereitung:

#### *Schritt 1/5*

Für die Kartoffelplätzchen den Kartoffelteig halbieren und jeweils zu 2 Rollen (ca. 18 cm lang; ca. 5 cm Ø) formen. Rollen in jeweils 10 Scheiben schneiden, mit beiden Seiten in die Mandelblättchen drücken.



## *Schritt 2/5*

Für den Wirsing den Wirsing putzen, vierteln, waschen und in Streifen vom Strunk schneiden. Butaris Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen, Wirsing darin andünsten. Mit Mehl bestäuben, mit Brühe und Sahne ablöschen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

## *Schritt 3/5*

Für das Schweinefilet im Speckmantel Pesto mit Paniermehl verrühren. Filets waschen und trocken tupfen. Je die Hälfte der Speckstreifen leicht überlappend hintereinander auf ein Brett legen. Jeden Streifen mit einem Stück Fleisch in der Mitte belegen und mit dem Pesto bestreichen. Speckscheiben nacheinander um den Braten legen. Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schweinefilet im Speckmantel darin von allen Seiten ca. 5 Minuten leicht anbraten. Auf die gefettete Fettpfanne des Backofens setzen. Bratsud darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen auf unterer Schiene bei 125 °C Umluft (E-Herd: 150 °C) ca. 25 Minuten garen.

## *Schritt 4/5*

Für die Kartoffeltaler in einer Pfanne Butaris Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeltaler portionsweise darin unter Wenden ca. 4 Minuten goldbraun braten.

## Schritt 5/5

Schweinefilets aus dem Backofen nehmen und in Scheiben schneiden. Wirsing, Kartoffeltaler und Schweinefilet im Speckmantel auf Tellern anrichten.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).