METZGEREI MONES

Weihnachtsfilet im Speckmantel

mit Orangen-Preiselbeer-Rahm

Am Vortag vorbereiten. An Heiligabend ab in den Ofen.

FÜR 4 PERSONEN | 20 MIN. VORBEREITUNG | CA. 35-45 MIN. IM OFEN

Zutaten

800 g Schweinefilet, küchenfertig

12-16 dünne Scheiben Frühstücksspeck

300 ml Schlagsahne

150 g Crème fraîche

100 ml Gemüsebrühe, kalt

2 EL Preiselbeeren aus dem Glas

2 TL mittelscharfer Senf

1 TL Speisestärke

½ Bio-Orange: Abrieb und 2 EL Saft

½ TL getrockneter Thymian

Salz und schwarzer Pfeffer

Am Vortag vorbereiten

1. Filet einwickeln

Fleisch trocken tupfen, gegebenenfalls von der Silberhaut befreien und in etwa 4 cm dicke Medaillons schneiden. Pfeffern, wenig salzen und seitlich mit Speck umwickeln. Mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander in eine Auflaufform setzen.

2. Soße anrühren

Stärke mit der kalten Brühe glatt rühren. Sahne, Crème fraîche, Preiselbeeren, Senf, Orangenabrieb, Saft und Thymian unterrühren. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Abdecken und kühlen

Soße zwischen die Medaillons gießen, die Oberseiten möglichst frei lassen. Gut abdecken und sofort bei höchstens 4 °C kalt stellen. Innerhalb von 24 Stunden garen; Verbrauchsdatum des Fleisches beachten.

An Heiligabend

Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Abdeckung entfernen und auf mittlerer Schiene ca. **35-45 Minuten** backen. Eine Form verwenden, die für den Wechsel vom Kühlschrank in den heißen Ofen geeignet ist.

Ab etwa 30 Minuten die Kerntemperatur prüfen: **mindestens 70 °C im Kern für zwei Minuten.** Die genaue Garzeit hängt von Fleischdicke und Form ab.

Dazu passt unser fertiger Rotkohl.

Mit Spätzle servieren. Den Rotkohl nach unserer Zubereitungsempfehlung erhitzen.

Tipp: Nur die orangefarbene Schale abreiben. Die weiße Schicht schmeckt bitter.