



Schweinefilet mit Backpflaumen-Füllung

Zutaten

- 250 g Backpflaumen
- 3 Nelke(n)
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 350 ml Rotwein
- 60 g Schalotten
- 600 g Schweinefilet
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 2 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 30 g Butterschmalz
- 375 ml Wasser
- 2 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 2 TL Aceto Balsamico

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen. In einem Topf Backpflaumen, Nelken, Pfefferkörner und 250 ml Rotwein aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr 10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd ziehen, etwas abkühlen lassen und durch ein Sieb gießen. Dabei den Sud auffangen und die Gewürze entfernen.
2. Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Schweinefilet evtl. häuten, waschen, trocken tupfen und zur Rolle aufschneiden (oder beim Metzger als Rollbraten bestellen). Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Innenseite mit THOMY Delikatess-Senf bestreichen. Ca. 2/3 der Pflaumen darauf verteilen und das Fleisch aufrollen. Mit Rouladennadeln verschließen.
3. In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen. Das Schweinefilet von allen Seiten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in eine kleine Auflaufform legen. Im Bratensatz Schalotten andünsten. Wasser und 100 ml Rotwein und den Pflaumensud zugießen. Maggi Rinder Brühe darin auflösen. Die restlichen Pflaumen zugeben, kurz aufkochen lassen und in der Auflaufform um das Filet verteilen. Im Backofen ca. 25 Min. garen.
4. Das Schweinefilet aus der Auflaufform nehmen, in Alufolie wickeln und 10 Min. ruhen lassen. Den Bratensud in einen kleinen Topf gießen und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Aceto Balsamico abschmecken. Das gefüllte Schweinefilet in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passen Kroketten und Feldsalat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 34 g
Energie 442 kcal

🕒 75 Minuten

⊕ 4 Portionen

Fett	11 g
Protein	36 g