



# Gefülltes Schweinefilet im Schinkenmantel mit Aprikosen und Curry Note

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Raffiniert zubereitet, korrespondiert hervorragend miteinander, einfach beschrieben

## Zutaten

- 1 großes Schweinsfilet, küchenfertig pariert, 600 g schwer
- 3-4 dünne Scheiben roher Schinken
- 100 g getrocknete Aprikosen, fein gehackt
- 1 kleine Stange Frühlingslauch, geputzt, in kleinen Würfeln
- 1 Tl frischer Thymian, gehackt
- 200 ml trockener Weißwein
- 200 ml brauner Rinder- oder Geflügelfond
- 1 El Butter
- 1 Tl Currypulver, Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Füllung:

### Schritt2

Den Frühlingslauch in etwas Butter anschwitzen und die gehackten Aprikosen dazu geben.

### Schritt3

Mit Currypulver nach eigenem Geschmack bestäuben, etwas mit schwitzen, salzen, den Thymian unterheben, abkühlen lassen.

### Schritt4

Das Gefülltes Schweinefilet:

## Schritt5

Das Schweinefilet in ganzer Länge aufschneiden, aber nicht durchschneiden. Aufklappen und mit einer Klarsichtfolie gefühlvoll klopfen, innen salzen und pfeffern.

## Schritt6

Die Füllung in der Mitte auf der gesamten Länge verteilen, einrollen. Mit dem Schinken ummanteln und mit Küchengarn binden.

## Schritt7

Rundherum anbraten, heraus nehmen, etwas Farbe nehmen lassen und in eine feuerfeste Form geben. Bei 100 ° C etwa 50 min. auf die mittlere Schiene des vor geheizten Backofens rosa-saftig garen.

## Schritt8

Danach prüfen, ev. etwas nach schieben.

## Schritt9

In der Zwischenzeit den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und fast völlig reduzieren lassen. Dann folgt der braune Fond, etwas reduzieren, nachschmecken, ev. leicht mit Speisestärke "sämig" binden.

## Schritt10

Anrichtevorschlag:

## Schritt11

Das Schweinefilet in fingerdicke Scheiben schneiden und auf etwas Sauce anrichten, den Rest extra reichen.

## Schritt12

Dazu schmeckt mir ein Porree Gemüse oder Vichy-Karotten, Kartoffelstampf, aber auch Pasta oder Polenta.

**Rezeptart:** Schweinefleisch **Tags:** einfach gemacht, Hauptgericht, Raffiniert zubereitet, Schinkenmantel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuelltes-schweinefilet-im-schinkenmantel-mit-aprikosen-und-curry-note/>