



## Schweinefilet Trudi's Art mit Trockenreis

### Zutaten - 4 Personen

- 500 g Schweinsfilet  
Salz, Pfeffer und Dijon-Senf  
und später (1-2 Esslöffel Paprika zum  
darüber streuen)
- 12 Tranchen Frühstückspeck  
Öl und Butter
- 2 dl Rahm

Wichtiges Küchengerät:  
Feuerfeste Form (Gratinplatte)

Vorbereitungszeit:  
25-30 Minuten

Bratzeit:  
ca. 7-8 Minuten, in der unteren Hälfte des auf 160°C  
vorgeheizten Ofens



### Zubereitung

- 1) Schweinefilet in ca. 12 gleichmässig dicke Médailles schneiden.
- 2) Médailles beidseitig mit Salz und Pfeffer gut würzen und rundum mit Senf bestreichen.
- 3) Médailles mit Speckscheiben umwickeln und mit Küchengarn straff binden. (evt. mit einem Zahnstocher fixieren geht auch)  
Die Médailles in etwas heissem Öl und Butter beidseitig scharf anbraten. Gratinplatte mit der Butter einfetten. Die Fleischstücke nebeneinander in die vorbereitete Form stellen.
- 4) 1-2 Esslöffel Paprika darüber streuen und die Form für ca. 7-8 Minuten bei 160°C in den Ofen stellen.
- 5) Den Rahm über das Fleisch giessen und die Form nochmals für einige Minuten in den Ofen schieben. Herausnehmen und rasten lassen.

Dazu passen: Reis, Nudeln oder andere Teigwaren sowie Knöpfli

Variante: Die 2 dl Rahm von oben nicht über das Fleisch giessen, sondern für eine Sauce verwenden. Rahm steif schlagen und mit 1.5 EL Ketchup, 1 EL Cognac und wenig Pfeffer alles verrühren. Auf dem Fleisch verteilen und sofort servieren.