



Schweinefilet i Speckmantel mit Cranberry Soße

**HOF LIEFERANT**
FLEISCH & WURST VOM BIO-METZGER.

Zutaten (für 4 Personen)

800 g Schweinefile	1 Schalotte
20 Scheiben gerauchter Schweinebauch	1 Lorbeerblatt
Schweinebauch	2 Wacholderbeeren
Salz und Pfeffer	Abrieb einer halben Zitrone
Öl zum Braten	1/4 l Hoflieferant Rinderfon
200 ml Cranberry-Saft	60 g eiskalte Butter in Stücken
50 ml Portwein	100 ml Sahne
10 g getrocknete Steinpilze	1 Beutel Hoflieferant Festtagsgewürz



So gehts:

Das Schweinefilet salzen und pfeffern, anschließend mit dem g - rauchten Schweinebauch umwickeln und mit einem Faden fixieren. Den Backofen auf 80 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und das Filet rundherum anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in einer Auflaufform für 50 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.

Für die Soße die Steinpilze in Cranberry-Saft einweichen. Dann die Schalotte schälen und würfeln. Wein, Rinderfond und den restlichen Cranberry-Saft in einen Topf geben und darin das Hoflieferant Festtagsgewürz, die weiteren Gewürze und die Schalottenwürfel aufkochen. Anschließend über 30 Minuten einkochen lassen.

Die Sahne hinzufügen und noch kurz mitköcheln lassen. Anschließend die Soße durch ein Sieb passieren, die Steinpilze hinzugeben und mit der Butter abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Zitronenabrieb hinzufügen. Das Schweinefilet aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und gemeinsam mit der Soße servieren. →→ Dazu passen Herzoginkartoffeln und Rosenkohl.