

# Schweinefilet im Speckmantel

## Zutaten:

- Für je 2 Personen ein Filet.
- Schalotten 5-6
- Salz Pfeffer Senf
- Je Filet ein Paket Frühstücksspeck Tulip

## Zubereitung

Die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Das Schweinefilet säubern und auftrennen, mit Senf einreiben und klein geschnittene Schalotten mittig drauf legen. Das Filet zusammenrollen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Frühstücksspeck nebeneinander auslegen und das Filet darin einwickeln.

In der Pfanne von allen Seiten kräftig anbraten.

Den Bräter mit Backpapier auslegen, das Filet hineinlegen und 90 Minuten im Backofen auf unterer Schiene bei 80 Grad garen.

Herausnehmen, mit Alufolie den Bräter abdecken und den Backofen auf 180 Grad aufheizen.

Filet zurück in den Ofen und 30 Minuten auf der unteren Schiene bei 180 Grad auf eine Kerntemperatur von mindestens 65 Grad garen.

Herausnehmen und aufschneiden.