

Schweinefilet im Speckmantel mit Gemüse und Kartoffeln

Zutaten:

- 1 Schweinslungenbraten (ca. 500 g),
sehnenfrei, im Ganzen
- 10 dünne Schinkenspek Tranchen
- 150g Zwiebeln, halbiert
- 2 Knoblauchzehen
- 120g Weißwein
- 120g Wasser
- 2TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht
- 1TL Pfefferkörner in 1 Schuss Cognac,
eingelegt (ca 30-60 min)
- 1 Lorbeerblatt, getrocknet
- 500g Erdäpfel geschält in Stücken (2-3 cm)
- 300g frische Fisolen
- 300g Karotten in Scheiben geschnitten
- 200g Sahne
- etwas Salz

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben,
3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Weißwein, Wasser, Gewürzpaste, 1 TL eingelegte Pfefferkörner mit dem Cognac und Lorbeerblatt zugeben, Gareinsatz einhängen und Erdäpfel einwiegen.
3. Varoma-Behälter aufsetzen. Das Schweinefilet mit Pfeffer und Salz würzen und mit Schinkenspek umwickeln. Nun das Stück Fleisch in einem Backpapier kompakt einwickeln(evtl mit Backschnur einschüttern, so dass der Saft an den Enden nicht rausläuft falls noch Vegetarier mit essen!)
4. Varoma-Einlegeboden einsetzen, Fisolen und Karotten drauf legen, Varoma verschließen und **27-29 Min / Varoma / Linkslauf / Stufe1** dämpfen. Je nach dicke des Fleisches entscheiden wie lange garen. Mit dieser Zeitangabe wird es innen zart rosa.

5. Lorbeerblatt herausnehmen, dann Sahne und 60 gr der gegarten Kartoffeln dazu in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 5-10 schrittweise ansteigend** pürieren.

6. Dann **2 Min. 30 Sek. / 95°C / Stufe 1** erhitzen.

7. Nochmal **20Sec/Stufe 10** durchpürieren (je nach Konsistenz nochmal ein Schuss Sahne dazugeben vor dem pürieren)

8. Währenddessen Schweinslungenbraten in Scheiben schneiden, mit Erdäpfeln, Fisolen und Karotten auf Tellern anrichten, die Pfeffer-Rahm-Sauce darübergießen servieren.

Rezeptquelle: Sara Dingler