

# FILET IM SPECKMANTEL



MIT SALBEI-  
BUTTER

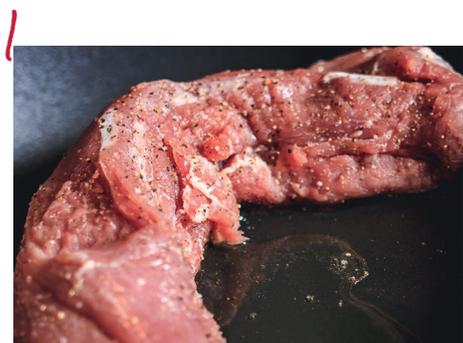
## ZUTATEN FÜR 4

500g Filet vom Schwein  
2 Packungen LOIDL Breakfast Bacon  
Thymianzweige  
Eine Packung Champignons  
Chili-Fäden

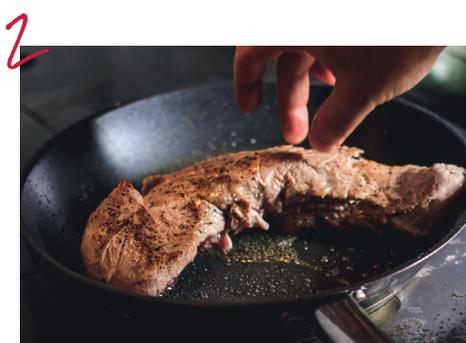
## FÜR DIE SALBEI- POLENTA

125 g Maisgriß  
500 ml Milch  
75g Butter  
50g Parmesan  
3 EL Olivenöl  
1 Bund Salbei

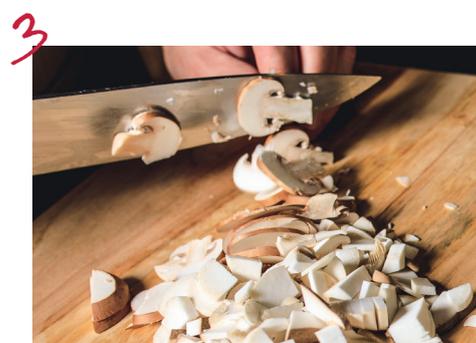




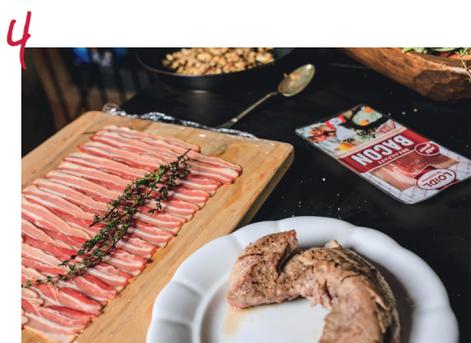
1 Den Schweinslungenbraten von Fett und Sehnen befreien. Salzen und pfeffern und kurz von allen Seiten sehr scharf anbraten.



2 Das Fleisch soll gebräunt sein, aber noch nicht durchgegart.



3 Champignons schneiden und mit einem Thymianzweig in der Pfanne trocken, also ohne Öl, anbraten.



4 Loidl Bacon in zwei Bahnen auf einer Klarsichtfolie auflegen. Dabei ruhig breit genug bleiben, sodass man später das Fleisch gut darin einwickeln kann.



5 Ein Bett aus Thymian, den angebratenen Champignons und ein paar Chili-Fäden machen und den Schweinslungenbraten darauflegen. Mit der Klarsichtfolie ist es jetzt ganz einfach, das Fleisch in den Speckmantel einzuwickeln.



6 Das Fleisch bei 160° in den Ofen schieben, wo der Speck knusprig und das Fleisch gar wird.



7 In der Zwischenzeit, Milch, Olivenöl, Wasser, Salbei und Butter in einem Topf erhitzen und vermengen. Polenta dazugeben und unter ständigem Rühren quellen lassen. In einem zweiten Topf Butter schmelzen und Salbei dazugeben.



8 Parmesan unter die Polenta reiben, bis sie schön cremig ist.



9 Das Fleisch ist dann fertig, wenn der Speckmantel schön kross ist und das Fleisch innen noch ein ganz klein wenig rosa.



10 Das Fleisch zusammen mit der Salbei-Polenta und der Salbeibutter anrichten.

# MAHLZEIT!