Schweinefilet mit Pilzfüllung

Gefülltes Schweinefilet ist einfach was Feines! Besonders mit einer herzhaften Pilzfüllung kombiniert, erhält das zarte Fleisch einen ganz besonderen Geschmack. Einmal gefüllt wird das Schweinefilet eingerollt, scharf angebraten und dann im Ofen gegart bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht hat. Das Ergebnis? Herrlich saftiges Schweinefilet!



Schweinefilet mit Pilzfüllung | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen a 3 Scheiben): 600 Gramm Schweinefilet | 100 Gramm Champignons | 125 Gramm Bacon | 1 Brötchen vom Vortag | 20 Gramm Petersilie | 0,5 Teelöffel Salz | 0,5 Teelöffel Pfeffer | 75 Gramm Butter | Küchengarn



Schweinefilet mit Pilzfüllung | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (60 Minuten): 1. Ofen auf 100 Grad vorheizen. 2. Champignons, Brötchen und Bacon und backen grob hacken, dann in einen Küchenhäcksler geben und zerkleinern. 3. Pilzmischung in 25 Gramm Butter auf kleiner Flamme anbraten anbraten, bis die Masse aromatisch duftet und der Bacon nicht mehr roh ist. 4. Mischung zurück in den Mixer geben und mit der Petersilie aufmixen. 5. Füllung mit Salz & Pfeffer abschmecken. 6. Schweinefilet parieren (von unerwünschtem Fett und Sehnen befreien). 7. Schweinefilet der Länge nach einschneiden (Tiefe circa ein Drittel der Fleischdicke), dann die Seiten nach außen drücken und den Schnitt nach und nach vertiefen, bis aus dem Filetstück ein circa ein Zentimeter dickes, flaches Fleischstück geworden ist. 6. Füllung auf das Fleisch geben, dabei an einer langen Seite etwas Platz lassen. 8. Schweinefilet in Richtung der Seite, wo etwas Platz gelassen wurde aufrollen. 9. Das gefüllte Schweinefilet mit Küchengarn fixieren. 10. Das Schweinefilet in der restlichen Butter scharf anbraten, dann ein Fleischthermometer in die dickste Fleischstelle (nicht in die Füllung) rein piksen und das Schweinefilet auf einem Rost im Ofen (Fleischsäfte in einer Ofenform auffangen) auf 60 Grad Kerntemperatur gar ziehen lassen.

Dazu passen hervorragend: Karamellisierte Röstkartoffeln, Hasselback-Kartoffeln sowie Chimichurri! Jetzt noch mehr Fleischgerichte, mehr Gerichte für Gourmets und weitere Rezepte mit Pilzen entdecken! Besonders gefallen könnten dir auch meine Rezepte für Schweinefilet, Putenröllchen im Speckmantel und Rosa gebratene Entenbrust.

Nährwerte/Portion: 510 Kalorien | 28 Gramm Fett | 7,9 Gramm Kohlenhydrate | 52,5 Gramm Eiweiß