

Speckschwein mit Ofengemüse

Gesamtzeit: 60 min.

Portionen: 4



Zutaten:

400 g Schweinefilet
Salz
Pfeffer
6 EL Öl
1 Zucchini
100 g Frühstücksspeck
2 TL mittelscharfer Senf
2 rote Zwiebeln
200 g festkochende Kartoffeln
4 EL Balsamicoessig
1-2 EL Honig
1 TL Zimt, gemahlen
2 EL Butter
2 Zweige Rosmarin
50 g Speckwürfel
½ Bund Schnittlauch
5 Radieschen
150 g Crème fraîche
2 TL Senf
2 EL Röstzwiebeln

Anweisungen:

Schweinefilet rundum salzen und pfeffern. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundherum braun anbraten.

Ein Stück Frischhaltefolie (ca. 30 cm x 30 cm) auf die Arbeitsfläche legen. Zucchini putzen und am besten mit dem Gemüsehobel längs 6 dünne Scheiben abschneiden.

Zuchinscheiben abwechselnd mit den Speckscheiben in Breite des Filets auf die Folie legen und mit Senf bestreichen. Schweinefilet darauflegen und mit Hilfe der Folie das Fleisch darin einrollen.

Folie entfernen.

Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Zwiebeln und restliche Zucchini in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln waschen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden.

Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und restliches Olivenöl, Balsamicoessig und 1 EL Honig darübergießen. Mit Zimt und etwas Salz und Pfeffer bestreuen.

Im heißen Ofen etwa 10-15 Minuten garen.

1,5 EL Butter und Rosmarin in eine ofenfeste Pfanne geben und das Speckschwein mit der Naht nach unten hineinlegen.

Etwas von der flüssigen Butter aus der Pfanne über das Speckschwein geben und damit arosieren.

Pfanne auf den Boden des Ofens stellen und für etwa 10 Minuten darin fertig garen.

Inzwischen für den Dip die Speckwürfel mit restlicher Butter in einer Pfanne auslassen.