Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SCHWEINEBRATEN IM KRÄUTER-SCHINKEN-MANTEL

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 45 MIN.

Ostern ist bald wieder da und ich habe wie oft schon ein Braten Rezept für euch parat!

Bei dem letzten Besuch meiner Eltern habe ich dieses leckere Rezept zubereiten dürfen. Soooo gut, wir habe noch den Rest Fond in der Form mit Brot vernascht! Es war einfach sooo gut.

Ich wollte einen saftigen Braten servieren, aber mit viel Geschmack und einer guten Sauce… aber am besten alles auf einmal und in einer Form (oder Pfanne). Die Idee war es, ein Schweinefilet mit reichlich Kräutern zu veredeln. Ich wollte eine Mischung aus Petersilie und Salbei verwenden… aber ich konnte das Letzte nicht bei meinem Einkauf finden. Und so wurde mein Schweinefilet mit einer dicken Schicht Petersillien-Creme bestrichen und dann mit Serrano-Schinken umgewickelt. Es hat das Fleisch saftig behalten und eine salzige Kruste gegeben. Vraiment délicieux!

Den Braten habe ich mit kleinen Kartoffeln serviert und den Fond als Soße darauf gegossen! Einfach genial.

Jetzt lasse ich euch auch entscheiden, ob es ein „wenig“ oder „viel“ Knoblauch zu dem Rezept passt! □□ Ich habe es mit 1 kleinen Zehe zubereitet, weil ich es nicht so kräftig mag. Mal sehen, welche Variation Ihr vorbereiten werdet?

So viel zu erzählen gibt es nicht, außer dass ich das Schweinebraten immer durch zubereite. Aber mit diesem Rezept kann es nicht trocken werden!

Bratentipp: Backzeit für das Schweinefilet: pro 500 g – 30 Minuten bei 180°C Umluft.

Zutaten für ein Schweinebraten im Kräuter-Schinken-Mantel für 4 Personen:

650 g Schweinefilet, 2 Bunt Petersilie, 15-20 Scheiben Serrano Schinken, 50 g Butter, 50 g Brot, 100-120 ml Sahne, Salz-Pfeffer, 1 kleiner Knoblauchzehe,

1- Das Brot in der Sahne (oder auch Milch) einweichen. Von der Petersilie die Blätter zupfen und in einem kleinen Mixer mit dem geschälten Knoblauchzehe, gepresstes angeweichtes Brot und 40 g Butter pürieren.

2- In einer Pfanne 10 g Butter schmelzen und das Schweinefilet darin von jeder Seite scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann auf die Seite stellen.

In einer großen Auflaufform, 15 Schinken Scheiben legen (sodass man darauf das Fleisch legen kann!) …. Das Fleisch darauf legen und noch einmal etwas Pfeffer darauf bestreuen.

Jetzt die Petersilienpaste auf das Fleisch streichen, es muss das Fleisch komplett bedecken…. und bitte nicht zu dünn!

Jetzt einfach nur die Schinkenscheiben auf das Fleisch drapieren und mit noch 1 oder 2 Scheiben das Fleisch fertig bedecken und verschließen.

3- Jetzt nur noch den Braten in den Backofen platzieren und ihn bei 180-185°C Umluft 45 Minuten backen.

In der Zeit kurz kleine Frühlingskartoffeln kochen …. (ohne Schnickschnack , habe ich sie direkt noch mit Haut serviert!)

Et voilà! Dazu ein Glas Weißwein und alles ist perfekt.

Das Beste war für mich, die Kartoffeln zu zerdrücken und den „Petersilie“ Saft (oder Fond) darauf zu gießen! Sooo lecker.

Ich bin sicher, es wird euer Familie richtig glücklich stellen!

Also bon Appétit et gros Bisous

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de