

## Rezept Schweinefilet mit Pflaumenfüllung, Kroketten und Mandel-Brokkoli



Zutaten für 4 Personen:

Für das Fleisch benötigt ihr:	Für die Beilage benötigt ihr:
1 Stück Schweinefilet etwa 600-700g	2 Brokkoli-Köpfe
2 Rosmarinzweige	50g Butter
250g Pflaumen	gehobelte Mandeln zum bestreuen
25 Scheiben Frühstücksspeck	1L Wasser zum kochen
Salz und Pfeffer	
Öl zum anbraten	
150ml klare Brühe	Kroketten TK
100ml Rotwein	
1 Becher Creme Fraiche	
2TL dunklen Soßenbinder	

Zunächst Rosmarin waschen und trocken schütteln. Am einen Zweig die Nadeln abzupfen und kleinhacken, den anderen Rosmarinzweig beiseite legen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und der Länge nach tief aufschneiden - aber nicht durchschneiden. Mit etwa 150g der entsteinten und geviertelten Pflaumen füllen, schließen und das

Filet von außen mit Salz, Pfeffer und gehacktem Rosmarin bestreuen. Nun mit dem Frühstücksspeck fest umwickeln, Öl im Bräter oder einer Pfanne erhitzen und das Filet unter Wenden von beiden Seiten anbraten. Das fertige Filet in eine Auflaufform umbetten und im Ofen bei 150 Grad etwa 25 Minuten garen.

Die Krokette nach Anweisung zubereiten.

In der Zwischenzeit die restlichen Pflaumen würfeln und mit dem übrigen Rosmarinzweig in die heiße Pfanne geben, Brühe angießen und ca. 2 Minuten einköcheln lassen. Das Rosmarin aus der Soße nehmen, Crème fraîche und Rotwein in die Soße rühren und erhitzen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit etwas Soßenbinder binden.

Den Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen und im Salzwasser zugedeckt 12-15 Minuten garen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Pfanne vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, Butter zufügen, kurz aufschäumen lassen und über den fertigen Brokkoli gießen.

Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und mit Soße, Krokette und Brokkoli anrichten.

Wir wünschen Guten Appetit!

