



Schweinefilet mit Kräuterfüllung

Für 8 Personen

150 g Champignons

100 g geräucherter Schinken

2 Esslöffel Butterschmalz

1 Bund Petersilie

1 Bund Schnittlauch

Basilikum, Majoran

Thymian

300 g Kräuterfrischkäse

2 Eigelb

6 Esslöffel Paniermehl

1 kg Schweinefilet

zum Anrichten:

Salat, Tomaten

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Champignons vierteln oder achteln. Schinken würfeln. Beides in Butterschmalz anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist und abkühlen lassen.

Die frischen Kräuter hacken. Kräuterfrischkäse mit Eigelb, Paniermehl und den gehackten Kräutern mischen und zur Pilzmasse geben.

In die Schweinefilets der Länge nach je eine Tasche schneiden und die Hälfte der Masse auf den Fleischinnenseiten verteilen.

Mit Zahnstochern zustecken. Filets in eine große, gefettete Auflaufform mit der Öffnung nach unten hineinlegen und mit dem Rest der Masse umhüllen.

Im vorgeheizten Backofen 30 bis 40 Minuten backen.

Filets abkühlen lassen, aufschneiden und auf Blattsalat und Tomaten anrichten.