

Schweinefilet Pirat aus dem Grundset

Zutaten:

16 Schweinefilets ca. 3 cm dick
16 Scheiben Bauerspeck
1 große Zwiebel
etwas Senf
20 g Butterflocken

Soße:

50 g Gorgonzola
30 g Roquefort
200 g Schmand
1-2 EL grüner Pfeffer
1 Bund Petersilie



Zubereitung:

Schweinefilets mit Senf bestreichen und mit einer Trance Bauerspeck umwickeln.

Rechteckige Ofenhexe mit Butter ausstreichen und feingehackte Zwiebeln auf den Boden der Form verteilen und das Fleisch darauf setzen.

20 g Butterflocken über das Fleisch geben und die Ofenhexe abgedeckt mit dem Zauberstein (Grundset) als Deckel für 20 Min. in den auf 210°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen stellen.

In der Zwischenzeit Gorgonzola, Roquefort und Schmand miteinander erhitzen und 1-2 EL. grüner Pfeffer mit der Petersilie unterrühren. Nach Ablauf der 20 min. die Soße vorsichtig über das Fleisch gießen und nochmals 10-15 min. überbacken (Sichtkontakt).

Verwendete Produkte: Stoneware Grundset (Zauberstein und recheckige Ofenhexe), Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN