

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 05. April 2017**



**Rezept von Richard Rauch**

**Paprizierter Rettich, Speck, Schweinsfilet**

**40 Minuten/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

1 Schweinsfilet (ca. 400 g), 2 Zweige Salbei, 1 EL grober Senf, 1 EL Honig, Salz, Pfeffer, 12 Blätter geräucherter Bauchspeck.

Für das paprizierte Gemüse:

600 g Bierrettich, 2 Knoblauchzehen, 3 Schalotten, 2 rote Paprika, 3 EL Butter, 1 EL Mehl, 1 unbehandelte Limette, 2 Lorbeerblätter, 400 ml Gemüsefond, 250 ml Obers, 2 EL Paprikapulver, Salz, Cayennepfeffer, 2 Zweige Zitronenverbene.

### **Zubereitung**

Den Rettich in Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Die beiden Paprika halbieren und entkernen, in einer Presse entsaften. Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen. Bierrettich zugeben und kurz mitrösten. Paprikapulver, Cayennepfeffer und Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Mit Paprikasaft, Limettensaft und Gemüsefond ablöschen, Obers zugießen und kochen lassen. Limettenschale und Lorbeerblätter dazugeben, mit Salz würzen und den Rettich weich dünsten.

Das Schweinsfilet von den Sehnen befreien, Spitze und Kopf abschneiden. Salbei zupfen und fein schneiden, mit Honig und Senf verrühren. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Speckblätter nebeneinander auf Frischhaltefolie auflegen und mit der Senfpaste bestreichen. Das Schweinsfilet darauf legen und straff einrollen.

Schweinsfilet in einer Pfanne kurz anbraten, dann im auf 140 °C Umluft vorgeheizten Rohr auf einem Gitter 15 bis 20 Minuten braten (unter das Gitter ein Blech stellen, um den austretenden Saft aufzufangen). Danach das Fleisch herausnehmen und 10 Minuten rasten lassen.

Vor dem Servieren in der schon zuvor verwendeten Pfanne das Fleisch nochmals auf jeder Seite kurz anbraten, danach in 1 cm-Scheiben schneiden und mit dem Rettichgemüse und Zitronenverbene servieren.