Schweinsfischli im Speckmantel an Paprika-Rahmsauce

Das Schweinsfischli ist ein kleiner Muskel aus dem Stotzen des Schweins. Es ist nach dem Filet eines der zartesten Stücke vom Schwein und wird deshalb manchmal auch als falsches Filet bezeichnet. Üblicher Weise wird aber ein Muskel aus der Schweinsschulter wegen seiner Form als falsches Filet bezeichnet. Dieses ist aber deutlich weniger zart als das Schweinsfischli.

Das Schweinsfischli ist nicht sehr kräftig im Geschmack, harmoniert aber gut mit einer kräftigen Marinade aus Rosmarin, Knoblauch und Senf. Wird es zudem in Speckscheiben eingepackt, fehlt es ihm bestimmt nicht mehr an Geschmack.

Die Grundlage für die Sauce bildet der aufgelöste Bratensatz, der mit Noilly Prat, Pul biber, dem aromatischen türkischen Paprika, und Sauerrahm eingekocht wird.

Dazu passt in Butter gebratener Gemüsereis mit Zucchini, Lauch und etwas Peperoncino ausgezeichnet.

Zutaten (2 Portionen)

1	Schweinsfischli ca. 380g
5-6	Tranchen Bratspeck
2El	Olivenöl
2Tl	Rosmarin getrocknet
2-3	Knoblauchzehen
1Tl	Dijon-Senf
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
	Küchenschnur

Sauce:

5cl	aufgelöster Bratensatz

7cl	Noilly Prat
1Tl	Pul biber
40g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

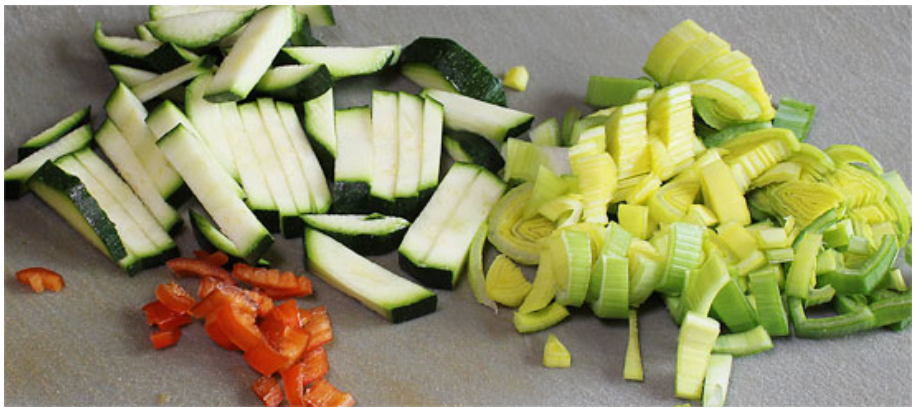
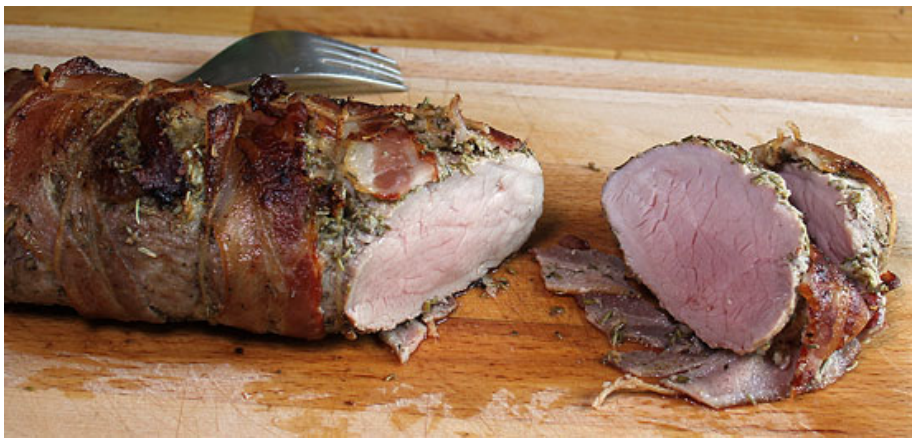
Schweinsfischli 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich ringsum mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl, Rosmarin, Senf vermischen, Knoblauchzehen dazupressen und nochmals vermischen. Schweinsfischli üppig mit der Marinade einstreichen.

Specktranchen diagonal auslegen, Schweinsfischli darauflegen und in die Specktranchen einschlagen und mit Küchenschnur einbinden.

Ofen auf 80° vorheizen.

Schweinsfischli in Bratbutter ringsum anbraten bis der Speck schöne, aber nicht zu kräftige Bratspuren zeigt. Danach in ein Schmorgeschirr legen und in den Ofen schieben und 1 Stunde garen.

Bratensatz mit 5cl Wasser auflösen und kurz köcheln lassen. In ein Pfännchen absieben. Etwa 30 Minuten bevor das Schweinsfischli gar ist, Noilly Prat und Piul biber zugeben. Leicht köchelnd etwa auf die Hälfte einreduzieren. Sauerrahm zugeben, nochmals etwas einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schweinsfischli aufschneiden, in Scheiben anrichten und mit der Sauce nappieren.