

# Schweinsfilet mit Bärlauch- Kohlrabifüllung



Zutaten für 8 Personen:

1,2 kg Schweinsfilet  
Salz, Pfeffer  
etwas Bratbutter oder Bratcrème

Füllung:

2 Kohlrabi,  
1 gehackte Zwiebel  
30 g Butter  
8-10 fein geschnittene Bärlauchblätter  
Salz, Pfeffer  
16 Bratspeck in Tranchen

Zubereitung:

Kohlrabi schälen und in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden.  
Mit der gehackten Zwiebel in Butter 5 Minuten dämpfen.  
Etwas auskühlen lassen. Bärlauch daruntermischen und würzen.

Filet in sechzehn Medaillons schneiden und würzen und horizontal halbieren.

Füllung dazwischen geben, mit je 1 Specktranche umwickeln.

In heisser Bratbutter rundum auf jeder Seite ca. 5 Minuten braten und zugedeckt noch etwas ziehen lassen.

Passend dazu kann man die Schweinsfiletmedaillons mit Rahmsauce servieren.

Tipp:

Wenn keine Bärlauchsaison ist, kann man diesen auch mit Basilikum ersetzen.