

# Schweinsfilet mit Morchelfüllung und Schnittlauchnudeln

Zutaten für 8 Personen:

60 g	getrocknete Morcheln
5 dl	Wasser zum Einweichen
Ca. 1,5 kg	Schweinefilet
	Salz, Pfeffer
500g	Fleischtomaten
2	Zwiebeln
100 g	Speck
50 g	Butter
1 EL	Öl
500 g	Bandnudeln
1 dl	Weisswein
0,5 lt	Schlagsahne
2 dl	Crème fraiche
50 g	Butter
1-2 Bund	Schnittlauch



Zubereitung:

Die Morcheln mit heißem Wasser übergießen und etwa 30 Minuten einweichen. Die Schweinefilets putzen, dann längs aufschneiden, aber nicht durchschneiden. Die Tomaten kurz in kochendem Wasser brühen, dann mit kaltem Wasser abschrecken und häuten. Einmal durchschneiden, entkernen und in kleine Würfel schneiden, dann zur Seite stellen.

Die Zwiebeln schälen und würfeln, den Speck ebenfalls sehr fein würfeln.

Die Butter zerlassen, die Zwiebeln darin glasig andünsten.

Die Morcheln ausdrücken, zu den Zwiebeln geben und mit dämpfen. Diese Mischung etwas würzen und in die gesalzene und gepfefferte Filets füllen. Die Filets zusammenklappen und mit Fleischfäden zusammenbinden.

Das Öl heiß werden lassen, den Speck darin ausbraten und beiseite stellen.

Das Fleisch rundherum im heißen Fett gut anbraten, dann zugedeckt 15 Minuten schmoren lassen. Danach im 100°C warmen Backofen warm stellen.

Die Sahne und den Weisswein zum Bratfond geben und einkochen lassen.

Die Creme fraiche, die Tomaten und Speckwürfel dazugeben, abschmecken.

Inzwischen die Nudeln in Salzwasser gar kochen.

Die Nudeln abgießen, in der Butter schwenken und mit dem feingeschnittenen Schnittlauch vermengen.

Alles sofort servieren.