Schweinefilet mit Pancetta und Rosmarin
Filetto di maiale con pancetta e rosmarino

Das Fleischfilet ist auch nach dem Garen zart und saftig, da der Speck beim Garen sein Fett abgibt und dadurch das umhüllte Stück zart wird.
Der Speck wiederum wird knusprig und sorgt dafür, dass jeder Bissen innen zart und außen knusprig ist.

Herkunft: Italien
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

700 g Schweinefilet
160 g Pancetta
3 Zehen(n) Knoblauch
4 Zweig(e) Rosmarin
4 EL Olivenöl
400 ml Fleischfond
2 EL Zitronensaft
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Das Fleisch parieren, trocken tupfen und mit wenig Salz und reichlich schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.
Auf einer Arbeitsfläche die Pancettascheiben leicht überlappend zu einem Rechteck legen, das groß genug ist, das Fleisch darin einzuwickeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken, auf die Pancettascheiben geben. Den Rosmarin waschen, abtupfen und die Nadeln abzupfen, grob hacken und ebenfalls auf die Pancetta streuen. Nun das Schweinefleisch in die Mitte der Pancetta setzen, einwickeln und mit Küchengarn fixieren. Einen Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

Zubereitung

Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch im Mantel bei mittlerer Hitze darin 6 Minuten von allen Seiten anbraten. Mit etwa einem Drittel des Fleischfonds ablöschen. Den Bräter in den vorgeheitzten Backofen geben und das Fleisch insgesamt 40 Minuten garen. Dabei das Fleisch zweimal wenden und dabei jeweils ein weiteres Drittel des Fleischfonds angießen.
Nach 40 Minuten das Fleisch aus dem Backofen nehmen, das Fleisch auf einem vorgewärmten Teller zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Den Bratensaft im Bräter aufkochen lassen und mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.
Das Küchengarn entfernen, das Fleisch im Mantel in dicke Scheiben schneiden und mit dem Bratensaft auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

© 2026 coquina.de