

Barilotto

SCHWEINEFILET IM  
SPECKMANTEL MIT  
TAGLIATELLE & SPARGELN

# SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL MIT TAGLIATELLE & SPARGELN



## Zutaten für 4 Personen

1kg	Spargeln grün
600g – 800g	Schweinefilet
10-15	Specktranchen
500g	Barilotto's Tagliatelle
1dl	Gemüse Bouillon
3dl	Rahm
1 EL	Café de Paris Dip
0.5dl	Weisswein
Bourbon-Pfeffer	

### Spargeln

Spargeln rüsten. Grüne werden im unteren Drittel geschält und das holzige Ende weggeschnitten. Anschliessend im Salzwasser ca. 10-15 Min. kochen, oder im Steamer garen.

### Schweinefilet im Speckmantel

Filet mit Salz und Pfeffer würzen und mit Speck-Tranchen einwickeln. In der Bratpfanne auf beiden Seiten ca. 3 Min. heiss anbraten.

In einem Messbecher, Gemüse-Bouillon, Rahm, Café de Paris Dip, Weisswein und Pfeffer mischen. Filet in eine grosse Auflaufform legen, angerührte Sauce dazu giessen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 20-25 Minuten auf mittlerer Stufe garen.

In der Zwischenzeit die Tagliatelle nach Packungsanleitung kochen. Nach Ende der Garzeit des Fleisches, das Filet in Medaillons schneiden, auf Teller mit den Spargeln und Tagliatelle anrichten und etwas Sauce darüber geben.

Das Barilotto-Team wünscht „Ä Guete“