

Schweinefilet mit Zwiebel-Senf-Kruste

Zutaten	für 8 Personen
1 kg	Zwiebeln
2 EL	Butter
50 ml	Weißweinessig
400 g	Crème fraîche
4 EL	scharfer Senf
1	Chilischote
Salz, Pfeffer, Zucker	
1,2 kg	Schweinefilet
Paprikapulver, edelsüß	
Dünne Scheiben Schinken, zum Einwickeln	

Zubereitung

- Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.
- Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig dünsten, bis sie gerade weich sind.
- Den Weißweinessig dazugeben unditerrühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
- Die Crème fraîche unterrühren und bei kleiner Hitze weitere 5 Minuten köcheln.
- Dann den Senf untermischen und die Masse mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Die Chilischote entkernen, sehr fein hacken und unter die Zwiebelmasse mengen.

- Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
- Das Schweinefilet parieren und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Das Fleisch mit der Hand etwas flach drücken und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
- Die Schweinefiletmedaillons dünn mit dem Schinken einwickeln.
- Die Päckchen nebeneinander auf ein Backblech oder eine große Auflaufform legen.
- Die Zwiebelmischung auf den Filetscheiben verteilen.
- Das Backblech auf mittlerer Höhe in den Backofen schieben und ca. 15 Minuten backen.

- **Dazu passt Kartoffelcreme.** Dazu wird ein Kartoffelpüree mit Doppelrahm Frischkäse verfeinert.