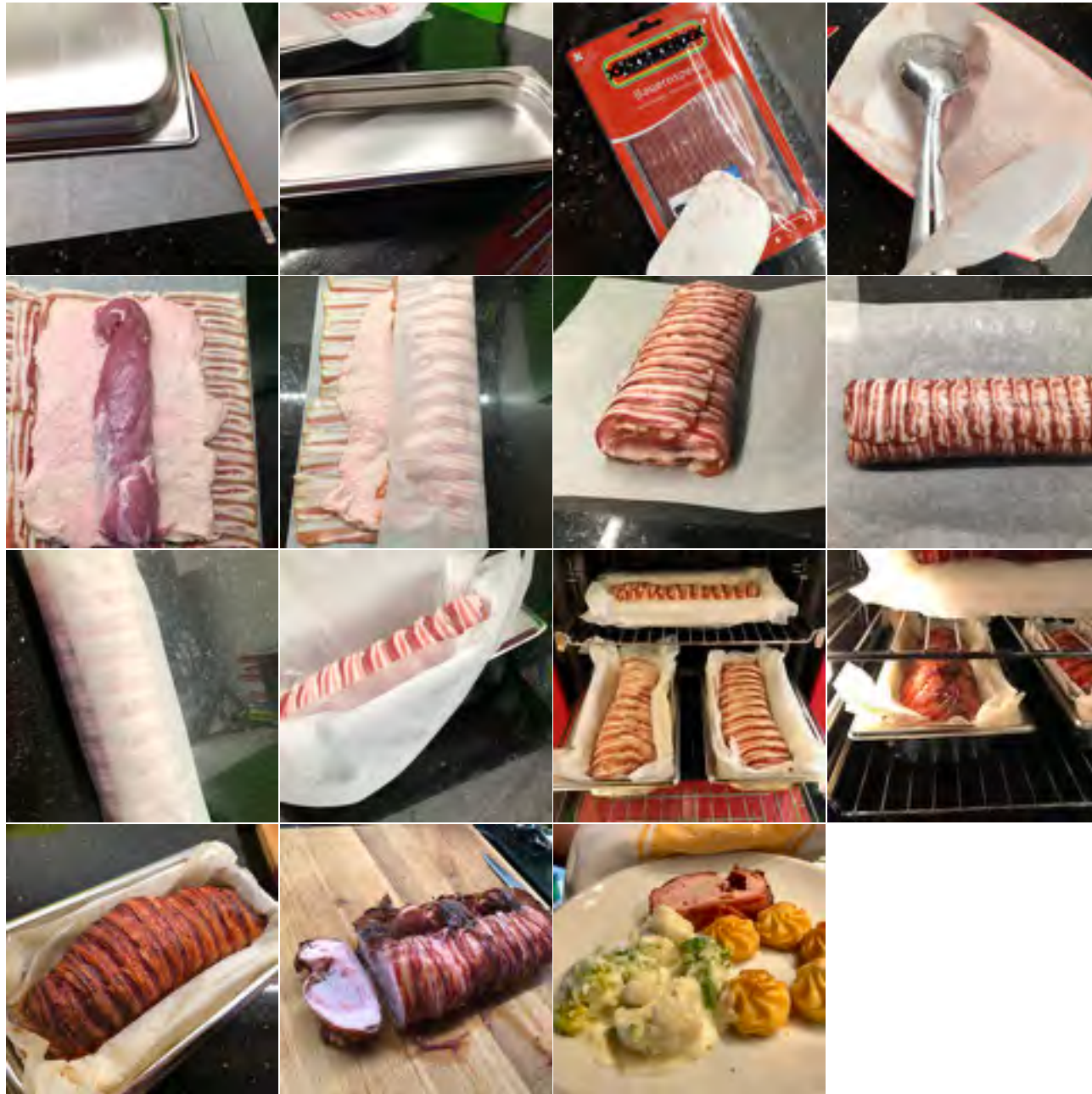


# Schweinsfilet im Speckmantel



- 1 Schweinsfilet
- 500 Gramm Kalbsbrät oder Fleischkäse in der Form
- 1 Päckli geräucherter Bauernspeck
- 2 Backtrennpapiere
- eine 2/3-Gastroform (ist etwas besser geeignet als Cakeform, da etwas grösser)

- auf der Backpapierrückseite Grösse der Gastroform einzeichnen
- auf Backpapier Specktranchen ziegelartig auflegen (Fleischseite soll am Schluss **aussen** sein = Fettseite innen)
- Brät mit zwei Spachteln sorgfältig auf dem Speck verteilen
- Filet platzieren, dünnes Ende ein wenig einklappen
- mit dem Backpapier zuerst die eine und dann die andere Seite einrollen
- in die Gastroform ein zweites Backtrennpapier einlegen (dient am Schluss als Hilfe zum aus der Form Nehmen)
- Filetroulade mit dem ersten Backpapier in die Form legen, einpassen und glatt streichen falls sie etwas zu gross ist

- Backzeit eine Stunde bei 180 Grad im **HEISLUFTOFEN** (--> wird damit richtig schön knusprig. Bei Ober- und Unterhitze 10 Grad mehr einstellen, wird dann aber nicht so schön knusprig!)