

# Schweinefilet mit Käse-Aprikosen-Füllung

## Zutaten | 5 Portionen

700 g	Schweinefilet
80 g	milder Schnittkäse, z.B. Gouda
80 g	Aprikosen, getrocknet
	Salz, Pfeffer
1 EL	Butterschmalz zum Braten
250 ml	Kalbsfond
250 ml	Sahne
60 ml	weißer Portwein
	Cayennepfeffer
1 EL	Saure Sahne

Zubereitungszeit: 40 Min.

## Zubereitung:

- Schweinefilet sauber von Häuten und Sehnen befreien und der Länge nach, am besten mit einem Wetzstahl oder Kochlöffel, durchbohren.
- Käse und Aprikosen in kleine Würfel schneiden und beides in das Loch drücken.
- Filet salzen und pfeffern und auf allen Seiten in dem zerlassenen Butterschmalz anbraten.
- Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/ Unterhitze oder 180°C Umluft ca. 20 Minuten garen.
- In der Zwischenzeit Kalbsfond und Sahne in der Pfanne auf die Hälfte einreduzieren lassen, Portwein hinzu geben und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
- Das Schweinefilet aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit der Sahnesauce anrichten. Dazu schmeckt Kartoffelpüree.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 286 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
452 kcal	30 g	8 g	33 g	183 mg

