

# Gefülltes Filet mit Dörrfrüchten



**Speziell:** Gedörrte Aprikosen und Pflaumen sind die Füllung für das Fleisch.



Die Füllung wird in Bouillon und Orangensaft eingeweicht und in das Fleisch gefüllt.



Jedes Filetstück wird grosszügig mit Speck umwickelt.



Im heissen Ofen kurz anbraten. Danach immer wieder mit dem Saft bestreichen.

**Für 4 Personen**

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.  
Braten im Ofen: ca. 40 Min.



Die Zutatenliste per Handy-Click.

## Füllung

50 g Dörraprikosen, in Würfeli  
50 g entsteinte Dörripflaumen, in Würfeli, in eine Schüssel geben  
2 dl Orangensaft  
1 dl Fleischbouillon aufkochen, über die Dörrfrüchte giessen, ca. 20 Min. stehen lassen, absieben, dabei Flüssigkeit auffangen, beiseitestellen  
1/2 Esslöffel Majoran, fein geschnitten  
1/4 Teelöffel Salz, wenig Pfeffer  
alles mit den Dörrfrüchten mischen  
2 Schweinsfilets (je ca. 300 g) längs zum Füllen aufschneiden, mit der Füllung satt füllen  
16-20 Tranchen Bratspeck

## Braten

Ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens anbraten. Hitze auf 180 Grad reduzieren, Fleisch von Zeit zu Zeit mit der beiseitegestellte Flüssigkeit bestreichen und ca. 30 Min. fertig braten.

Herausnehmen, Sauce auffangen, Filets tranchieren, mit der Sauce servieren.

**Lässt sich vorbereiten:** Filets 1 Tag im Voraus füllen und mit Speck umwickeln, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Dazu passen: Knöpfli, Nudeln, Polenta, Reis.

