



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## ein Salü-Filet (Schwein) im Kräuter-Speckmantel

Zutaten für 4 Personen:	
Ca. 800g Schweinefilet	1 kl. Bund Petersilie, 1 Bund Schnittlauch
2 Knoblauchzehen,	300 g Speckscheiben
Guter Schuss Olivenöl	250 gr Schmand
2 Schalotten	1 Bund Schnittlauch
Pfeffer, Salz	1 Bund Radieschen
1 Gefrierbeutel (groß)	

### Zubereitung:

Das Schweinefilet in den Gefrierbeutel geben, mit gehacktem Knoblauch, den Kräutern, Olivenöl, Schalotten Würfel und Pfeffer, schön 1 Stunde marinieren, öfter massieren.

- Das Filet wird richtig kräftig mit dem Speck ummantelt und ca. 35 Minuten unter ständigem wenden geschwenkt.

Für den Dip verrühren sie Schmand, feine Radieschen Würfel und kleingeschnittener Schnittlauch, würzen sie den Dip mit Salz und Pfeffer.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer