

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer
Die Mitkoch-Show,
immer sonntags von 9-13 Uhr.

ein 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 ständigen wenden
geschwenkt.

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