

## Schweinefilet mit Bärlauchkruste:

### Zutaten

|       |                                       |
|-------|---------------------------------------|
| 700 g | Schweinefilet                         |
| 50 g  | Bärlauch                              |
| 4 EL  | Olivenöl                              |
| 100 g | Butter, weich                         |
| 1     | Ei                                    |
| 80 g  | Toastbrot, getrocknet & fein gerieben |
|       | Salz & Pfeffer                        |

### Zubereitung

1. Für die Bärlauchkruste die Bärlauchblätter grob hacken und mit Olivenöl mixen.
2. Die weiche Butter schaumig schlagen. Mit Bärlauch, Ei und Weißbrot vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Masse in einen Gefrierbeutel geben, ca. 3 mm dick ausrollen und 1 Stunde kaltstellen.
4. Das Backrohr auf 150 Grad vorheizen. Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und dann von beiden Seiten anbraten.
5. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen und etwa 15 Minuten im heißen Backrohr fertig garen.
6. Die Kruste schneiden und das Filet damit belegen. Das Fleisch 3 bis 4 Minuten gratinieren.