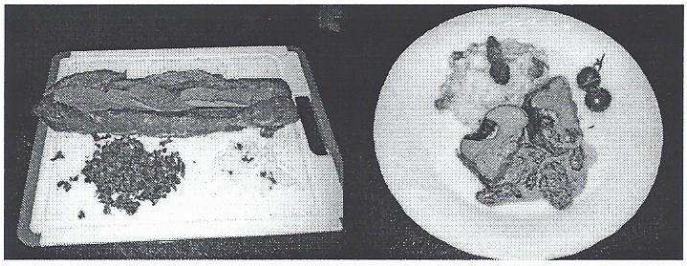
Gefülltes Schweinsfilet in Parmaschinken an einer Morchelsauce



Zutaten für 4 Personen:

1		Schweinsfilet ca. 400 gr
6	Scheibe	Parmaschinken
	einige	Salbeiblätter
15	gr	Morcheln
25	gr	Pecorino
1		Zitrone
		Salz, Pfeffer
1	dl	Saucenrahm
1	EL	Olivenöl
1		Zwiebel
1	Bund	Petersilie
1		Knoblauch
12	kleine	Cherrytomaten mit Stielansatz

Zubereitung:

Schweinsfilet würzen, längs eine Tasche schneiden.
Ofen auf 120 Grad vorheizen. Pilze einweichen, das entstehende Pilzwasser für Sauce verwenden.
Fleischtasche würzen und mit frischen Salbeiblättern auslegen. Pilze und Pecorino klein hacken und ebenfalls in die Fleischtasche geben. Parmaschinken überlappend auslegen. Gefülltes Filet darauf legen. Schinken von beiden Seiten hochklappen.
Das Filet wird auf den Rost in den vorgeheizten Ofen geschoben. Ca. 55 Min.
Sauce:
Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und in Olivenöl dünsten. Pilze halbiert dazu geben, kurz dämpfen und mit Pilzwasser aufgiessen. Petersilie hacken und in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilzflüssigkeit eindicken und mit Saucenrahm verfeinern.
Das Schweinsfilet aus dem Ofen nehmen und 1-2 Min. ruhen lassen. Dann in Tranchen schneiden und zusammen mit Pilzsauce, Cerrytomten und Risotto anrichten.