



# Schweinefilet im Speckmantel

mit gebratener Leber, Pflaumen-Essigzwiebeln,  
Kartoffelgratin und gepfeffertes Pflaumenglace

## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### Schweinefilet im Speckmantel mit gebratener Leber

1 kg Schweinefilet küchenfertig, 150 g Bauchspeck,  
400 g Schweineleber küchenfertig

**WIBERG Produkte:** Burger Mix Spicy, Natives Oliven-Öl  
Extra Andalusien, Crema di Aceto Pflaume

### Pflaumen-Essigzwiebel

300 g Zwiebel in kleine Würfel geschnitten

**WIBERG Produkte:** 200 ml Rotwein Balsam-Essig,  
Pfeffer bunt geschrotet, Thymian gefriergetrocknet,  
Crema di Aceto Pflaume, Ursalz pur fein

### Kartoffelgratin

800 g Kartoffeln festkochend und roh, 100 g Butter flüssig

**WIBERG Produkte:** BASIC Kartoffel Gewürzsalz,  
Majoran gefriergetrocknet

### Gepfeffertes Pflaumenglace

**WIBERG Produkte:** Braune Grundsauce pastös,  
Pfeffer bunt geschrotet, Crema di Aceto Pflaume

### Garnitur

Rosenkohlblätter sautiert, Zwiebeln gebraten

## ZUBEREITUNG

### Schweinefilet im Speckmantel mit gebratener Leber

Schweinefilet mit Burger Mix Spicy würzen und mit Speck  
umwickeln. Im Backrohr bei 170 °C ca. 15 Minuten garen.  
Leber bei mittlerer Hitze in Oliven-Öl anbraten, mit Crema di Aceto  
Pflaume glasieren und mit Burger Mix Spicy abschmecken.

### Pflaumen-Essigzwiebel

Zwiebelwürfel zusammen mit Rotwein Balsam-Essig, Pfeffer  
bunt geschrotet und Thymian reduzieren und mit Crema di Aceto  
Pflaume und Ursalz abschmecken.

### Kartoffelgratin

Kartoffeln in sehr dünne Scheiben schneiden, mit BASIC Kartoffel  
sowie Majoran würzen und mit der flüssigen Butter vermengen.  
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Gastroblech geben, fest  
andrücken und bei 165 °C solange garen bis die Kartoffeln weich  
sind. Noch im warmen Zustand mit einem weiteren Gastroblech  
beschweren und über Nacht kalt stellen. Vor dem Servieren in die  
gewünschte Form schneiden und in der Pfanne oder im Backrohr  
goldgelb braten/backen.

### Gepfeffertes Pflaumenglace

Braune Grundsauce aufkochen und mit Pfeffer sowie Crema di  
Aceto Pflaume abschmecken.

# WIBERG®

www.wiberg.eu  