

Schlemmerfilet mit Krokette

2 Pack Krokette á 450 g
2 Stück Schweinefilet
150 g Bacon in Scheiben
Pfeffer

Soße:

200 g Sahne
300 g Milch
80 g Tomatenmark
80 g Ketchup
1 Msp. Paprikapulver, scharf
1 Msp. Cayennepfeffer
1 Msp. Chiliflocken
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Kräuter der Provence
1 TL Thymian
1 TL Basilikum
½ TL Rosmarin
1 TL Salz
25 g Speisestärke



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Gefrorene Krokette gleichmäßig auf dem Zauberstein verteilen und während der Zubereitung von Fleisch und Soße auftauen lassen.

Schweinefilet in 2 cm breite Medaillons schneiden und mit je ½ Scheibe Bacon umwickeln.

Medaillons nebeneinander in die Ofenhexe legen und mit etwas Pfeffer bestreuen.

Alle übrigen Zutaten für die Soße unter Rühren aufkochen lassen.
(im TM: **8 min./100 Grad/Stufe 3**)

Die Soße ggf. noch abschmecken und über das Fleisch gießen.

Den Zauberstein mit den Krokette direkt auf die Ofenhexe legen.

Im vorgeheizten Ofen bei **220 Grad** Ober/Unterhitze ca. **35-40 min.** backen.