



## Überbackenes Schweinefilet

### Zutaten Schweinefilet:

600 g Schweinefilet  
100 g Bauchspeck (in Scheiben)  
40 g Steinpilze getrocknet  
240 g Risotto  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
30 g Ländle Spätzlekäs  
20 g Vorarlberger Bergkäse 6Mo  
½ Zitrone  
2 EL Ländle Butter  
125 ml Weißwein  
800 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer

### Zutaten Pesto:

50 g Rucola  
50 g Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
25 g Pinienkerne  
25 g Ländle Spätzlekäs  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Steinpilze in kleine Stücke schneiden und ca. 20 Minuten in lauwarmen Wasser einlegen. Die Schalotten und 2 Knoblauchzehen in feine Würfel schneiden. Die Schweinefilets in 4 cm dicke Stücke schneiden und mit Salz/Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

In einem Topf die abgeseihten Steinpilze, die Schalotten und den Knoblauch mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze kurz dünsten. Den Risottoreis hinzugeben und ebenfalls kurz rösten. Mit Weißwein ablöschen. Das „Steinpilz-Wasser“ und die Gemüsebrühe immer wieder aufgießen und unter Rühren einkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Schweinefilets von beiden Seiten etwa 1-2 Minuten bei starker Hitze anbraten. Die Fleischstücke nun mit Speck umwickeln (eventuell mit einem Zahnstocher fixieren) und oben etwas überstehen lassen (damit der Käse nicht runterläuft).

Nun obendrauf den in feine Scheiben geschnittenen Vorarlberger Bergkäse geben. Ab damit für 10 Minuten in den Backofen. Risottoreis immer wieder mit Hühnerbrühe aufgießen und rühren.

Für das Pesto zuerst Pinienkerne und Knoblauch in einen Mixer geben. Kurz durchmischen. Nun Olivenöl, Ländle Spätzlekäs, Rucola, Salz, Pfeffer hinzugeben und erneut mixen.

Nach etwa 20 Minuten sollte der Risottoreis nun soweit gar sein. 2 EL Ländle Butter und den Ländle Spätzlekäs hinzugeben. Den Saft und Abrieb einer halben Zitrone hinzugeben und mit Salz/Pfeffer abschmecken.