

# Schweinsfilet mit hausgemachten Omas Gnocchi

---

08.November 2023

## Zutaten:

- 1 Tierwohl Schweinsfilet ~1 kg
- 200 g Trockenobst, gemischt
- 1 Orange, unbehandelt
- 200 ml Orangensaft
- 2 EL Marillenmarmelade
- 200 ml Fleischfond (Schwein od. Rind)
- 1 Pkg. Fisolen
- 2 Pkg. Oma's Gnocchi
- Butter
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

4 Dörrpflaumen halbieren sowie 1 Orange filetieren und beiseitelegen. Das restliche Trockenobst klein schneiden und in 200ml Orangensaft einweichen.

Den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Tierwohl Schweinefilet längs einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden, sodass eine Tasche zum Füllen entsteht. Das Fleisch innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.

Das eingeweichte Trockenobst gut ausdrücken und mit 2 EL Marillenmarmelade mischen.

Das Filet auf der Innenseite mit der Masse bestreichen und aufrollen bzw. mit einer Bratenschnur zubinden. Dieses in einer Pfanne mit heißem Öl kurz scharf anbraten, herausnehmen, auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 30-35 Minuten zu Ende garen.

Den Bratenrückstand mit Butter, Orangensaft und dem Fleischfond ablöschen. Die halbierten Dörripflaumen und filetierten Orangenstücke einlegen, salzen und pfeffern, und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Fisolen waschen, putzen und in kochendem Salzwasser 5-6 Minuten blanchieren.

In einer Pfanne Butter zerlassen und die Omas Gnocchi darin schwenken. Die Fisolen abgießen, kurz abtropfen lassen und ebenfalls in zerlassener Butter schwenken.

Mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Gnocchi auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Filet in 2cm dicke Scheiben schneiden, auf die Fisolen legen und mit Orangensauce beträufeln.

