Schweinefilet Florentiner Art

Zutaten für 2 - 4 Personen

1 -2 Knoblauchzehen	schälen und auf
1 TL Salz	zerdrücken.
1 TL Pfeffer	untermengen und damit
600 g Schweinefilet	einreiben.
200 g Frischen Spinat	blanchieren, abtropfen und etwas abkühlen lassen.
250 g Bacon in feinen Scheiben	dachziegelartig auf einer sauberen Arbeitsfläche ausbreiten. Die Spinatblätter gleichmäßig darauf verteilen. Das Filet darauflegen, darin einrollen, mit
Küchengarn	festbinden und ca. 15 Minuten ruhen lassen
	Den Backofen auf 230°C vorheizen
2 EL Butterschmalz	in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und das Filet von allen Seiten kräftig anbraten. Dann die Pfanne auf einen Rost auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben. Das Filet 18 - 20 Minuten braten und ab und zu mit dem Bratensaft begießen.
1 Bund Frühlingszwiebeln	putzen und einmal der Länge nach durchschneiden. 10 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch in die Pfanne legen.
	Das fertige Filet etwa 5 - 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Dann von den Fäden befreien, in Scheiben schneiden und mit der Soße (Natur belassen) und den Frühlingszwiebeln servieren.

Als Beilage eignen sich „Drillinge“ oder neue Kartoffeln.

Fleisch: Schwein