Partyfilet von Janine Scherrer

Mengen für 10 Personen

1.25 kg Schweinehals	falsches Schweinsfilet verwenden! 4cm dicke Medaillons schneiden und beidseitig würzen
250 g Specktranchen	Medaillons mit je 1 Stk. einwickeln und in eingefettete Bratform richten bei guter Hitze 220°C 2. unterster Rille 20 Min. backen.
5.0 dl Vollrahm	geschlagen
10 g Ketchup	4-5 EL dazugeben
2.0 cl Cognac	2-3 EL Cognac hinzugeben, mit Pfeffer würzen, mit Rahm und Ketchup mischen und über das Fleisch dressieren, sofort servieren