

Kochrezept vom Haller Frühling bei

MÖBEL
GUNST



Filet provençal

Zutaten:

Für 1 Schweinefilet
2 El. Öl der eingelegten Tomaten (s.u.)
1 großes Schweinefilet (ca. 600 g)
150 g schwarze o. grüne Tapenade (Olivenpaste)
100 g Weißbrot vom Vortag
150 g getr. Tomaten (in Öl), grob gehackt
3 Tl. Thymianblättchen, fein gehackt
2 El. Zitronen- oder Weißweinessig
1 El. Öl der eingelegten Tomaten
1 rechteckig ausgerollten Pizzateig (Fertigteig im Kühlregal Supermarkt)

Zubereitung:

Schweinefilet parieren, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit dem 1 EL Öl der eingelegten Tomaten rundum kräftig braun anbraten. Fleisch etwas abkühlen lassen. Inzwischen das Weißbrot in ganz kleine Würfel schneiden, mit den getrockneten Tomaten, Thymianblättchen, Weinweinessig und der Tapenade gut vermengen. Den Pizzateig auslegen, auf 2/3 der Teigplatte die Brotmischung verstreichen, das Schweinefilet daraufgeben und den Teig aufrollen.

Auf ein gelochtes emalliertes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten knusprig braun backen.

Einstellung:

Klimagaren 180 Grad
1 Dampfstoß ca. 30 Minuten backen
Dampfstoß sofort auslösen, sobald das Brot im vorgeheizten Gerät ist.

Alternativ im Combigarer:

Combigaren Heißluft plus 180 Grad
30 Minuten
Dampfstoß auslösen, sobald das Brot in den vorgeheizten Combigarer geschoben wird.