

# 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 dem vorgeheizten Combigarer geschoben wird.