

Kochtipps
vom
Metzger-
meister

SEIT **METZGER**
HILS 1864
EIN STÜCK HEIMAT



GEKRÄUTERTES SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

KÜCHENREZEPTE FÜR LECKERE SPEZIALITÄTEN

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Braten-Garzeit ca. 45 Minuten

Zutaten für ca. 4 Personen:

1 Schweinefilet ca. 600g, 150g Kochspeck in feinen Scheiben, 2 EL frischer gehackter Rosmarin, 2 EL frischer gehackter Tymian, 2 Knoblauchzehen, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Piment d'Espeltte (Chili-Spezialität), Öl.

ZUBEREITUNG

1.)

Das Schweinefilet von Sehnen befreien und von allen Seiten salzen und pfeffern und mit Piment d'Espeltte würzen.

2.)

Den Kochspeck versetzt zu einer Platte auslegen und großzügig die Kräuter und den Knoblauch (in dünnen Scheiben) darauf verteilen. Das dünne Ende des Schweinefilets einklappen, damit es überall gleichmäßig dick ist, dann auf den gekräuterten Kochspeck drauflegen und einrollen. Gegebenenfalls mit Garn oder Zahnstocher fixieren.

3.)

Den Backofen auf 160°C vorheizen und Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Filet von allen Seiten scharf anbraten und dann im Backofen zu Ende garen lassen, ca. 35-40 Minuten, ideale Kerntemperatur 60°C.

4.)

Wenn das Filet fertig ist, aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einwickeln und mindestens 10 Minuten vor dem Servieren ruhen lassen.

Interessiert? Fleischbestellungen unter

07422 / 20527 Lauterbach
07422 / 6468 Schramberg-Sulgen
07729 / 1812 Tennenbronn
oder per Mail an
info@metzgerhils.de

  / Metzger Hils

www.metzgerhils.de