



ZUBEREITUNG

Schweinefilet waschen, anschließend trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen, auf allen Seiten scharf anbraten, damit sich die Poren verschließen. Danach im Backrohr bei 80°C mit Niedergarmethode für 1,5h fertig garen.

(wer nicht so viel Zeit hat, schneidet die Filets in schöne Medaillons und brätet diese gleich in der Pfanne bis diese leicht rosa sind)

In der Zwischenzeit die Rüben waschen, putzen und danach im Dampfgarer knackig dämpfen. Die Rüben anschließend in unterschiedliche Stücke schneiden und in Butter anschwemmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit frischen Kräutern parfümieren.

Das inzwischen fertig gebratene Schweinefilet in schöne Medaillons schneiden und mit den vorbereiteten Rüben anrichten - mit dem Kaviar und Kresseblättern dekorieren.

Im Bratrückstand lässt sich eine wunderbare Sauce herstellen - verwenden Sie dazu gerne eine unserer Feinkostsaucen-Fixe im Nemetz-Markt.

ZB.: die dunkle Feinkostsauce

Guten Appetit wünschen:

Lisa, Peter & Manuel
aus der 2 FKA



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

ein leichter Rotwein oder ein kräftiger weißer, gerne auch ein Roter Rübensaft



ANLASS

Schweinsfilet schmeckt besonders bei einem gemütlichen Abendessen mit Freunden oder der Familie



ZUTATEN

1-2 ganze Schweinefilet, Öl für die Pfanne, Salz & Pfeffer
fürs Gemüse: 1-2 Zeller, 2 Rote Rüben, 4 Gelbe Rüben, 50g Forellenkaviar
zur Deko: frische Kräuter & Kresseblätter

enthaltene Allergene: Fisch- und Fischerzeugnisse



SCHWEINSFILET MIT RÜBE



aus dem NEMETZ-MARKT:

Schweine-Filet

und

Olivenöl oder Rapsöl
Salz & Pfeffer

für Sie zubereitet und fotografiert von:

**2 FKA
GAFA WIEN**

www.gafa.at



www.nemetz-fleisch.at in Kooperation mit der Gastgewerbeschule in Wien