

Filet Cantadou mit Dörrtomaten



Hauptgang für 4 Personen

Einkaufsliste

- 1 Schweinsfilet
ca. 600 g**
- 8 Dörrtomaten, in Öl
eingelegt**
- 1 Knoblauchzehe**
- 1 Bund Thymian oder
Oregano oder
Gewürze nach Wahl**
- 125 g Cantadou
Basilikum mit
Schnittlauch
oder nach Wahl**
- Salz**
- Pfeffer**
- Fleischgewürz**
- Bratbutter**

Vorbereiten

- a Die 8 Dörrtomaten mit Küchenpapier abtrocknen, in kleinste Stücke schneiden und in Geschirr geben.
- b Knoblauchzehe schälen, pressen und dazugeben.
- c Thymian, Oregano oder andere Kräuter in kleine Stücke schneiden oder hacken und auch begeben.
- d 125 g Cantadou (Basilikum / Schnittlauch) dazugeben und alles kräftig würzen mit Salz und Pfeffer.
- e Alles zusammen gut mit einer Gabel vermischen.

Zubereiten

- f Filet 1 Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.
- g Filet der Länge nach schneiden und unter Küchenfolie flach klopfen.
- h Die Frischkäsemasse auf das Filet verteilen.
- i Filet aufrollen.
- k Nun das Filet rundum 2-3 Minuten kräftig anbraten.
- l In einer feuerfesten Form im Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 20 - 25 Minuten garen, ev. mit Fleischthermometer prüfen.