

# STEPHAN'S METZ'G

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022  
[stephansmetzg@gmx.net](mailto:stephansmetzg@gmx.net) / [www.stephans-metzg.ch](http://www.stephans-metzg.ch)

## Lauwarmes Schweinsfilet an Tomatenvinaigrette



### Zutaten für 4 Personen

Ca. 500 g Schweinsfilet am Stück  
400 g Fleischtomaten  
1 Zweiglein Thymian  
1 Bund Basilikum  
2 Esslöffel Balsamicoessig, 3 Esslöffel Olivenöl  
Salz, Pfeffer

# STEPHAN'S METZ'E

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022  
[stephansmetzg@gmx.net](mailto:stephansmetzg@gmx.net) / [www.stephans-metzg.ch](http://www.stephans-metzg.ch)

## Zubereitung

Schweinsfilet während ca 15 Min. rundum goldbraun anbraten

Bei 100 Grad im Ofen garen bis zur Kerntemperatur 62 °. Aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Gewürfelte Tomaten mit Thymianblättchen, geschnittenem Basilikum, Balsamicoessig, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer würzen.

Schweinsfilet in Tranchen schneiden, mit Tomaten-Vinaigrette anrichten.

E Guete☺!

Tipp: Servieren Sie dazu einen feinen Linsensalat und Parisette-Brot!

Intro: Mit diesem Schweinsfilet werden Sie sicher punkten...