



# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*

## Schweinefilet mit Pommerysenf

### **Zutaten:**

1 kg Schweinefilets (pro Person etwa 200 g)  
4 EL Pommery-Senf  
Salz, Pfeffer aus der Mühle nach Belieben  
etwas Öl

*für 4  
Personen*

### **Zubereitung:**

Schweinefilet rings herum bei mittlerer Hitze in normalem Öl anbraten. Schweinefilet salzen und mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Am besten hochwertiges Salz wie fleur de sel verwenden. Wenn das Schweinefilet ringsherum angebraten ist, großzügig mit Pommerysenf oder alternativ Dijon-Senf bestreichen und im Ofen bei einer Temperatur von ca. 130° C ca. 40 min. - 45 min. garen.

**Anmerkung:** Wenn Sie das Schweinefilet am liebsten rosa essen, die Zeit auf ca. 30 - 35 min. reduzieren.