

Schweinefilet auf Linsensalat mit Granatapfelkernen

Servieren in den größeren **Marmelade-Gläsern** mit Deckel

15 Party-Portionen

200g Linsen
1 Päckchen Granatapfelkerne
150ml Granatapfelsaft
Saft 1/2 Zitrone
50ml Apfelessig
1 kl. Schalotte, sehr fein gehackt
960g Schweinefilet
1 Mokkalöffel Vanillezucker
Salz

Linsen kochen (ca. 30 Minuten)
Abbrausen und gut abtropfen lassen

Ca. 1 Stunde vor dem Servieren:
Apfelessig zugeben, ebenso Vanillezucker, Schalotte und Granatapfelkerne zugeben und ziehen lassen.

Granatapfelsaft zugeben.

Schweinefilet gut salzen und im Neff bei „Programm Schweinefilet“ („Rosa“)
Aus dem Ofen nehmen, 3 Minuten abkühlen lassen

Linsensalat auf Portionen verteilen,
Schweinefilet in Scheiben (ca.5mm) schneiden.
Je 1 kl. Löffel Jus auf Filet und Linsen verträufeln
Mit ein paar Granatapfelkernen dekorieren