



SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL MIT POMMERY SENFKRUSTE



QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8 Schweinsmedaillons

Salz und Pfeffer

Thymian, fein gehackt

8 Scheiben Geräucherter Speck

Olivenöl, zum Anbraten

FÜR DIE KRUSTE

50 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Butter, weich

1 Eigelb

50 g Paniermehl

30 g Pommery Senf

Salz und Pfeffer

Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Schweinemedallions würzen, in Speck wickeln und beidseitig scharf anbraten.
3. Für die Kruste: Butter schaumig schlagen. Löffelweise QimiQ Classic einrühren. Eigelb einrühren und die restlichen Zutaten dazumischen.
4. Schweinemedallions mit der Masse bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten gratinieren. Rasten lassen.