



SCHWEINSMEDAILLONS IN PIKANTER TOMATENSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Glutenfrei



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

600 g Schweinsmedaillons

Salz und Pfeffer

1 EL Butter

1 EL Olivenöl

FÜR DIE PIKANTE TOMATENSAUCE

125 g

80 g Speck, durchzogen, klein gewürfelt

1 EL Olivenöl

1 Zwiebel(n), fein gehackt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Thymian

Salbei, getrocknet

80 g Tomatenpüree

50 ml Sherry, trocken

350 ml Klare Gemüsebouillon

Salz

Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 75° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Schweinsmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In der Butter-Olivenöl-Mischung rasch auf beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und in einer vorgewärmten Schüssel im vorgeheizten Backofen warm stellen.
3. In der selben Pfanne Speck in Olivenöl anrösten. Zwiebel, Knoblauch, Thymian und Salbei dazugeben mitrösten. Tomatenmark begeben, gut vermischen. Sauce mit Sherry ablöschen, reduzieren und mit Gemüsebouillon aufgiessen.
4. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten sämigkeit weiterköcheln lassen.