



# SCHWEINEFILET MIT NUSSFÜLLUNG, SELLERIEPÜREE UND BALSAMICOPFIRSICH



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Füllungen werden fester und stabiler
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Schweinefilet(s) im Ganzen

150 g Frühstücksspeck, in dünne Scheiben geschnitten

## FÜR DIE NUSSFÜLLUNG

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Studentenfutter, grob gehackt  
Salz und Pfeffer

1 EL Honig

30 g Paniermehl

## FÜR DAS SELLERIEPÜREE

75 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

500 g Knollensellerie, gewürfelt  
Salz und Pfeffer  
Muskatnuss, gerieben

## FÜR DEN BALSAMICOPFIRSICH

100 ml Balsamico Essig, dunkel

100 g Preiselbeerekonfitüre

500 g Pfirsiche, in Spalten geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Schweinefilet zuputzen, in die Mitte des Filets eine Tasche schneiden und würzen.
3. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Füllung mit einem Spritzbeutel in das Filet spritzen.
4. Schweinefilet mit Speck umwickeln und rundum anbraten. Anschliessend im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten braten.
5. Für das Selleriepüree: Sellerie und Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, passieren und würzen. Mit QimiQ Classic verfeinern.
6. Für den Balsamicopfsich: Balsamico Essig und Preiselbeermarmelade aufkochen und auf die Hälfte einreduzieren. Pfirsichspalten dazugeben, nochmals kurz aufkochen.
7. Schweinefilet portionieren und mit Selleriepüree und Pfirsichspalten garniert servieren.