



# SCHWEINEFILET MIT NUSSFÜLLUNG, SELLERIEPÜREE UND BALSAMICOPFIRSICH



## QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**1.8 kg** Schweinefilet(s) im Ganzen

**24 Scheiben** Frühstücksspeck, zum Umwickeln

## FÜR DIE NUSSFÜLLUNG

**250 g**

**140 g** Frischkäse

**150 g** Studentenfutter, grob gehackt

Salz und Pfeffer

**30 g** Honig

**40 g** Paniermehl

## FÜR DAS SELLERIEPÜREE

**250 g**

**800 g** Knollensellerie, gewürfelt

**400 g** Mehliges Kartoffel(n)

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

## FÜR DEN BALSAMICOPFIRSICH

**200 ml** Balsamico Essig, dunkel

**200 g** Preiselbeerekonfitüre

**1 kg** Pfirsiche, in Spalten geschnitten

## ZUBEREITUNG

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