



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.