



ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET MIT POLENTA-TOMATEN-AUFLAUF UND BUNTEM GEMÜSE VON HORST SOMMERER



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

POLENTA-TOMATEN-AUFLAUF

FÜR DIE KRÄUTERRAHMSAUCE

310 g

2 Zwiebel(n), klein gewürfelt

3 EL Butter

940 ml Rindsbouillon

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

3 TL Zitronensaft

5 EL Kräutermischung, fein gehackt

FÜR DAS SCHWEINEFILET

1750 g Schweinefilet im Ganzen

Salz und Pfeffer

1 EL Pflanzenöl

FÜR DAS GEMÜSE

225 g Mischgemüse der Saison

25 g Butter

ZUBEREITUNG

1. Für die Kräuterrahmsauce Zwiebeln glasig dünsten.
2. Mit Bouillon aufgiessen und anschliessend auf kleiner Flamme einige Minuten kochen lassen.
3. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern und mit dem Stabmixer pürieren. Würzen, mit Zitronensaft verfeinern und zum Schluss die fein gehackten Kräuter dazugeben.
4. Backofen auf 150° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Schweinefilet von Fett und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schweinefilet darin rundherum scharf anbraten.
5. Im vorgeheizten Backofen langsam bis zu einer Kerntemperatur von 58°C garen (ca. 10-15 Minuten), danach mit Alufolie abgedeckt ruhen lassen.
6. Gemüse getrennt in gesalzenem Wasser garen, kalt abschrecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin schwenken.
7. Schweinefilet in Scheiben schneiden und mit Polenta-Tomaten-Auflauf, Gemüse und Kräuterrahmsauce servieren.