



GRATINIERTES SCHWEINEFILET MIT EIERSCHWAMMERL-FRITTATA UND PAPRIKA-FRISCHKÄSE-SCHAUM



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Backstabil



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE EIERSCHWÄMME-FRITTATA

500 g

5 Scheibe(n) Schwarzbrot, 0,5 cm dick geschnitten

250 g Zucchini, in Scheiben geschnitten

400 g Pfifferlinge, geschnitten

80 g Rote Zwiebel(n), fein geschnitten

450 g rote Peperoni, in feine Streifen geschnitten

5 g Knoblauch, gehackt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

50 ml Olivenöl

6 Ei(er)

800 g Festkochende Kartoffeln, geschält, in Scheiben geschnitten

FÜR DAS GRATINIERTES SCHWEINEFILET

500 g

1500 g Schweinefilet im Ganzen, pariert

Olivenöl

100 g Blauschimmelkäse

160 g Frischkäse

150 g Mandeln, geröstet, gerieben

2 Eigelb

Salz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

FÜR DEN PAPRIKA-FRISCHKÄSE-SCHAUM

200 g QimiQ Rahm-Basis

200 g rote Peperoni, eingelegt

150 g Frischkäse

1 EL Olivenöl

1 TL Zucker

50 ml Weisswein

2 cl Weinbrand

ZUBEREITUNG

1. Für die Eierschwammerl-Frittata: Aus dem Schwarzbrot mit einem Formring (6 cm Ø) 10 Scheiben ausstechen. Brotscheiben in die Formringe legen.
2. Zucettischeiben in heissen Olivenöl beidseitig anbraten. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
3. Eierschwämme, rote Zwiebeln, rote Paprika und Gewürze im Olivenöl ansautieren.
4. QimiQ Saucenbasis mit den Eiern gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kartoffeln, Zucchini und die Pilzmasse abwechslungsweise in die Förmchen schichten und mit der QimiQ-Eier-Mischung

übergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 170° C ca. 25 Minuten backen.

6. Für das gratinierte Schweinefilet: Schweinefilet würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl rundherum anbraten, aus der Pfanne nehmen und rasten lassen.
7. QimiQ Saucenbasis mit Blauschimmelkäse, Frischkäse, Mandeln, Eigelb und Gewürzen gut verrühren, auf das Schweinefilet geben und im vorgeheizten Backofen bei 200° C auf dem Punkt fertig garen.
8. Für den Paprika-Frischkäse-Schaum: Alle Zutaten in einem Mixbecher gut mixen und durch ein feines Sieb passieren. In einen iSi Gourmet Whip füllen, 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben und gut schütteln.
9. Schweinefilet portionieren und mit Eierschwammerl Frittata und Paprika-Frischkäse-Schaum servieren.