



# SCHWEINSMEDAILLONS IN PIKANTER TOMATENSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**600 g** Schweinsmedaillons  
Salz und Pfeffer

**1 EL** Butter

**1 EL** Olivenöl

## FÜR DIE PIKANTE TOMATENSAUCE

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

**80 g** Speck, durchzogen, klein gewürfelt

**1 EL** Olivenöl

**1** Zwiebel(n), fein gehackt

**1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Thymian

Salbei, getrocknet

**2 EL** Tomatenpüree

**2 TL** Weissmehl

**50 ml** Sherry, trocken

**350 ml** Klare Gemüsebouillon

Salz

Cayennepfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 75° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Schweinsmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In der Butter-Olivenöl-Mischung rasch auf beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und in einer vorgewärmten Schüssel im vorgeheizten Backofen warm stellen.
3. In der selben Pfanne Speck in Olivenöl anrösten. Zwiebel, Knoblauch, Thymian und Salbei dazugeben mitrösten. Tomatenpüree begeben, gut vermischen und mit Mehl bestäuben. Sauce mit Sherry ablöschen, reduzieren und mit klarer Bouillon aufgiessen.
4. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und zu den Schweinsmedaillons servieren.