



SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL MIT POMMERY SENFKRUSTE



QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

20 Schweinsmedaillons

Salz und Pfeffer

Thymian, fein gehackt

20 Scheiben Geräucherter Speck

Olivenöl, zum Anbraten

FÜR DIE KRUSTE

200 g Butter, weich

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

2 Eigelb

100 g Paniermehl

60 g Pommery Senf

Salz und Pfeffer

Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Schweinemedallions würzen, in Speck wickeln und beidseitig scharf anbraten.
3. Für die Kruste: Butter schaumig schlagen. Löffelweise QimiQ Classic einrühren. Eigelb einrühren und die restlichen Zutaten dazumischen.
4. Schweinemedallions mit der Masse bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten gratinieren. Rasten lassen.