



# 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.