SCHWEINELENDE MIT PORTUGIESISCHER SAUCE

QimiQ VORTEILE

- Echte Sahne - beste Qualität
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

25

mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

2 kg	Schweinelende

FÜR DIE MARINADE

15 g	Paprikapulver, mild
15 g	spanisches geräuchertes Paprikapulver scharf
100 ml	Rotwein
28 g	Knoblauch, gehackt
2	Lorbeerblätter
50 g	Tomatenpüree
20 ml	Zitronensaft
4 g	Koriander
4	Peterli, getrocknet
8 g	Salz
4 g	Weisser Pfeffer, gemahlen
50 ml	Olivenöl
3 g	Paprikaflocken

FÜR DIE SAUCE

250 g	
250 ml	Geflügelfond

ZUBEREITUNG

1. Für die Marinade: alle Zutaten fein kuttern.
2. Das Fleisch marinieren und 24 Stunden vakuum kühlen.
3. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, scharf anbraten und im Ofen fertig garen.
4. Die restliche Marinade mit QimiQ Saucenbasis und Geflügelfond aufkochen und abschmecken.
5. Das Fleisch dünn aufschneiden, auf Gemüsesalat platzieren und die Sauce darüber geben. Servieren.