



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 Schweineleende

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.