



SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL AUF SPARGELRAHMFRAGOUT



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Echte Sahne - beste Qualität



20



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8 Schweinsmedaillons, ca. 600 g

8 Scheiben Speck, durchzogen

60 ml Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DAS SPARGELFRAGOUT

250 g

500 g Weisser Spargel, geschält

40 g Butter

25 ml Weisswein

1 Zitrone(n), Saft davon

Salz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für das Spargelrahmragout: Spargel in kleine Stücke schneiden und in Butter leicht anbraten. Mit Weißwein aufgießen und etwas einreduzieren lassen.
2. QimiQ Saucenbasis, Zitronensaft und Gewürze dazugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Die Schweinemedallions in Speck einwickeln und in einer heißen Pfanne in Öl beidseitig anbraten. Anschließend im Ofen bei 180°C (Umluft) ca. 7 Minuten fertig garen.
4. Die Schweinemedallions auf dem Spargelrahmragout anrichten und servieren.